



Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA
Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental - CPATU



A CULTURA DO CUPUAÇU

Serviço de Produção de Informação - SPI
Brasília - DF
1995

Coleção Plantar, 24

Coordenação Editorial

Serviço de Produção de Informação – SPI

Editor Responsável

Carlos M. Andreotti, M. Sc. Sociologia

Produção Editorial

Textonovo Editora e Serviços Editoriais Ltda.

São Paulo, SP

1ª edição

1ª impressão (1995): 5.000 exemplares

2ª impressão (2002): 500 exemplares

3ª impressão (2004): 1.000 exemplares

Reservados todos os direitos.

Fica expressamente proibido reproduzir esta obra, total ou parcialmente, através de quaisquer meios, sem autorização expressa da EMBRAPA-SPI.

CIP - Brasil. Catalogação-na-publicação.

Serviço de Produção de Informação (SPI) da EMBRAPA.

A cultura do cupuaçu / Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental ; [Carlos Hans Müller... et al.] .
– Brasília : EMBRAPA-SPI, 1995.

61p. ; 16 cm. – (Coleção plantar ; 24).

ISBN: 85-85007-54-0

1. Cupuaçu – Cultivo. I. Müller, Carlos Hans. II. EMBRAPA. Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental (Belém,PA). III. Série.

CDD 634.65

Copyright © 1995 - EMBRAPA-SPI



Sumário

Introdução	9
Clima e solo	13
Tipos	15
Propagação	16
Plantio	27
Tratos culturais	31
Adubação	34
Controle de pragas e doenças	36
Floração e frutificação	43
Colheita	44
Beneficiamento	45
Consortiação	46
Composição do fruto e da semente	50
Fabricação de cupulate	51
Coeficientes de produção	55



Introdução

O cupuaçuzeiro (*Theobroma grandiflorum*) é uma das mais importantes fruteiras da Amazônia. Em cultivos racionais, o porte do cupuaçuzeiro varia de 4 a 8m de altura, atingindo até 18m, quando encontrado espontaneamente nas áreas de mata do sul e nordeste da Amazônia Oriental e nordeste do Maranhão. A espécie atualmente está disseminada em toda a Bacia Amazônica brasileira e dos países vizinhos.

O cupuaçuzeiro pertence à família *Sterculiaceae*, a mesma do cacau. Suas sementes podem ser aproveitadas na fabricação de chocolate em pó e em tablete e, talvez por isso, é confundida, por muitos, com aquela espécie. São utilizadas, também, pela indústria de cosméticos na fabricação de cremes para pele.

O fruto é do tipo drupáceo ou bacáceo (que tem bagas), de forma alongada e com as extremidades arredondadas (Figs. 1, 2 e 3). A casca (epicarpo) é rígida e lenhosa, recoberta