

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-Embrapa
Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical-CNPAT
Ministério da Agricultura e do Abastecimento-MA*



A CULTURA DO CAJU

Serviço de Produção de Informação-SPI
Brasília, DF
1996



Apresentação

O mercado informacional brasileiro carece de informações, objetivos e didáticas sobre a agricultura: o que, como, quando e onde plantar, dificilmente, encontram resposta na livraria ou banca de jornal mais próxima.

A Coleção Plantar veio para reduzir esta carência, levando a pequenos produtores, sitiantes, chacareiros, donas-de-casa e, inclusive, a médios e grandes produtores informações precisas sobre como produzir hortaliças, frutas e grãos, seja num pedaço de terra do sítio, seja numa área maior da fazenda, ou num canto do quintal ou num espaço disponível do apartamento.

Em linguagem simples, compreensível até para aqueles com pouco hábito de leitura, oferece informações claras sobre todos os aspectos relacionados com a cultura em foco: clima, principais variedades, época de plantio, preparo do solo, calagem e adubação, irrigação, controle de pragas e doenças, cuidados pós-colheita, comercialização e coeficientes técnicos.

O Serviço de Produção de Informação—SPI, da Embrapa, deseja, honestamente, que a Coleção Plantar seja o mensageiro esperado com as respostas que você procurava.

Lucio Brunale

Gerente-Geral do SPI



Sumário

Introdução	9
Clima	11
Solos	15
Variedades	20
Propagação	22
Formação de mudas	35
Plantio	48
Poda	52
Irrigação	62
Pragas	63
Doenças	84
Colheita, armazenamento e comercialização ...	90
Coeficientes técnicos	92



Introdução

O cajueiro (*Anacardium occidentale* L.), planta originária do Brasil, encontra-se disseminado em todo o mundo tropical, sendo cada vez maior o interesse em sua exploração econômica, notadamente nas regiões agrícolas menos desenvolvidas, pelas suas características de geração de emprego e renda.

O principal objetivo da exploração do cajueiro tem sido a obtenção da castanha, de cujo beneficiamento resulta a amêndoa (ACC – amêndoa da castanha do caju), que tem alcançado altas cotações no mercado internacional de nozes comestíveis. Em decorrência, no Brasil, a agregação de valores no agronegócio de amêndoa da castanha do caju movimenta perto de U\$ 480 milhões por ano.

Apesar do potencial de quase toda a sua extensão territorial para o cultivo do cajueiro, 96% da área ocupada no Brasil encontra-se no Nordeste, principalmente nos estados do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte, responsáveis por, praticamente, toda a industrialização e exportação das amêndoas produzidas no País.



Além da castanha (o fruto verdadeiro), o cajueiro oferece o falso-fruto (também chamado de pedúnculo, caju ou maçã do caju), cujo potencial de aproveitamento, nas mais diferentes formas, deverá torná-lo o alvo principal da exploração, em futuro próximo. Inúmeros são os produtos obtidos a partir do falso-fruto, destacando-se o suco concentrado e o suco integral, o refrigerante gaseificado (do tipo guaraná), a cajuína (suco clarificado e pasteurizado, sem nenhum tipo de adoçante ou conservante), doces diversos e bebidas alcoólicas (fermentadas e destiladas), totalizando mais de trinta tipos de aproveitamento industrial e com tecnologia disponível para uso imediato.

Por outro lado, o crescimento do consumo do pedúnculo *in natura*, cujo volume comercializado, embora não quantificado, aumenta consideravelmente a cada safra, tanto pela abertura de novos mercados, facilitada pelo alongamento do período de prateleira com técnicas de resfriamento, como pela consolidação dos mercados tradicionais. Isto vem constituindo um fator de incentivo para o cultivo nas regiões mais desenvolvidas do Brasil, como o noroeste paulista, importante produtor de citros e uva de mesa, onde se buscam alternativas



rentáveis para pequenos e médios proprietários rurais, tradicionalmente empreendedores em atividades produtivas com elevado nível de tecnologia.

Deve-se ressaltar ainda que o Brasil é o único país do mundo que possui tecnologia, experiência e hábito de consumo do pedúnculo, nas suas diferentes formas, o que é uma oportunidade de comércio interno e um desafio na busca de novos mercados, tanto interna como externamente.

Clima

Precipitação - o cajueiro é cultivado em faixas de 500 a 4.000mm de chuva por ano, em que é explorado economicamente em regime de sequeiro. Nestas condições, a distribuição e a capacidade de retenção de água no solo são fatores mais importantes do que a intensidade das chuvas. É importante um período seco nas fases de florescimento e frutificação, pois a umidade elevada favorece as doenças fúngicas, principalmente a antracnose, cujo agente é o *Colletotrichum gloeosporioides*. Por outro lado, se o solo não tiver boa capacidade de retenção ou não apresentar boas



condições de drenagem, haverá dificuldades para a cultura, mesmo que a intensidade e a distribuição das chuvas sejam favoráveis. A faixa de precipitação pluvial de 800 a 1.500mm por ano, distribuída entre 5 e 7 meses, em solo com boa capacidade de retenção, seguida de um período seco, é a mais adequada para a espécie.

Temperatura - o cajueiro é originário de ambientes com temperaturas altas e estreita amplitude térmica, razão pela qual o intervalo de 24 a 27°C é mais favorável para o desenvolvimento e frutificação da planta. Também suporta bem ambientes em que as temperaturas máximas absolutas chegam a 38°C. Embora as plantas jovens sejam prejudicadas pelo frio, o cajueiro vem se adaptando em regiões onde as temperaturas mínimas absolutas, em alguns períodos do ano, aproximam-se de 0°C, como na região de Valinhos, Estado de São Paulo, mesmo não tendo havido trabalho de seleção ou adaptação do material cultivado. Nestes ambientes, é normal que a produção seja afetada, principalmente quando a estação fria coincide com o período de floração ou com o início de frutificação. As plantas adultas suportam melhor as baixas temperaturas.