

ISSN 0103-5797



Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária - MAARA
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA
Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical - CNPAT

FISIOLOGIA E TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DO PEDÚNCULO DO CAJU

**Josivan Barbosa Menezes
Ricardo Elesbão Alves**

**Fortaleza, CE
1995**

Copyright © EMBRAPA-CNPAT - 1995

EMBRAPA-CNPAT. Documentos, 17

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

EMBRAPA-CNPAT

Rua dos Tabajaras, 11 - Praia de Iracema

Caixa Postal 3761

60060-510 Fortaleza, CE

Telefone (085) 231.7655 Fax (085) 231.7762 Telex (85) 1797

Tiragem: 1.000 exemplares

Comitê de Publicações

Presidente: Clódion Torres Bandeira

Secretária: Germana Tabosa Braga Pontes

Membros: Valderi Vieira da Silva

Álfo Celestino Rivera Carbajal

Ervino Bleicher

Levi de Moura Barros

Maria Pinheiro Fernandes Corrêa

Antônio Renes Lins de Aquino

Coordenação Editorial: Valderi Vieira da Silva

Revisão: Mary Coeli Grangeiro Ferrer

Normalização Bibliográfica: Rita de Cássia Costa Cid

Capa/Editoração Eletrônica: Nicodemos Moreira dos Santos Júnior

Diagramação: Arilo Nobre de Oliveira

MENEZES, J.B.; ALVES, R.E. Fisiologia e tecnologia pós colheita do pedúnculo do caju. Fortaleza : EMBRAPA-CNPAT, 1995. 20p. (EMBRAPA-CNPAT, Documentos, 17).

1. Caju; 2. Pedúnculo; 3. Pós-colheita; 4. Bioquímica de frutos; 5. Maturação; 6. Conservação; I. Alves, R.E. colab.; II. EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical (Fortaleza, CE); III. Título; IV. Série.

CDD: 634.8856

SUMÁRIO

	Pág.
1 INTRODUÇÃO	5
2 IMPORTÂNCIA ECONÔMICA	6
3 BOTÂNICA	7
4 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PEDÚNCULO	7
5 CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS DO PEDÚNCULO NOS DIVERSOS ESTÁDIOS FISIOLÓGICOS	9
5.1 Taxa de respiração.....	9
5.2 Ácidos orgânicos.....	10
5.3 Açúcares	10
5.4 Vitamina C	12
5.5 Compostos fenólicos	13
5.6 Outras características bioquímicas.....	14
6 COLHEITA E COMERCIALIZAÇÃO	15
7 CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA	15
8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	17

FISIOLOGIA E TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DO PEDÚNCULO DO CAJU

Josivan Barbosa Menezes¹
Ricardo Elesbão Alves²

1 INTRODUÇÃO

O extenso território brasileiro, caracterizado por variadas condições climáticas e por distintos tipos de solos, apresenta uma produção agrícola extremamente diversificada, que confere ao país o título de principal produtor mundial de vários produtos. A fruticultura, não obstante representar apenas cerca de 5% das áreas cultivadas no país, é uma das atividades capazes de assegurar ao Brasil um percentual significativo do volume de produção global, colocando-se em primeiro lugar no *ranking* dos produtores de frutas (FAO, 1992 e Carraro & Cunha, 1994).

Apesar da importância do setor para o país, não existe paralelismo entre aumento da produção e avanço de tecnologias de pós-colheita capazes de minimizar as perdas.

Atenção especial tem sido dada aos produtos que apresentam potencial para exportação como: abacate, abacaxi, banana, laranja, limão e lima, maçã, mamão, manga, uva, melão, entre outros. Mesmo assim, as perdas pós-colheita chegam a 25%-50% do que é produzido. Em relação aos frutos menos conhecidos como: cajá, mangaba, graviola, jabuticaba, sapoti, carambola, jaca, caju etc., acredita-se que as perdas pós-colheita representem, na maioria dos casos, mais de 50% do que é produzido (FAO, 1993).

¹ Eng.-Agr., M.Sc., Professor Assistente, QTC/ESAM, Caixa Postal 137, 59625-900 Mossoró, RN.

² Eng.-Agr., M.Sc., EMBRAPA/Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical (CNPAT), Caixa Postal 3761, 60060-510 Fortaleza, CE.