



*CENTRO DE PESQUISA AGROFLORESTAL DA AMAZÔNIA OCIDENTAL - CPAA*

# **WORKSHOP SOBRE AS CULTURAS DE CUPUAÇU E PUPUNHA NA AMAZÔNIA**

MANAUS, AM, BRASIL, DE 25 A 29 DE MARÇO DE 1996

## **ANAIS**



MANAUS, AM, BRASIL

1996



## I WORKSHOP SOBRE AS CULTURAS DE CUPUAÇU E PUPUNHA NA AMAZÔNIA

MANAUS, AM, BRASIL, DE 25 A 29 DE MARÇO DE 1996.

### ANAIS

CENTRO DE PESQUISA AGROFLORESTAL DA AMAZÔNIA OCIDENTAL - CPAA



**COORDENADORES:**

**APARECIDA DAS GRAÇAS CLARET DE SOUZA  
ÁLVARO FIGUEREDO DOS SANTOS**

MANAUS, AM, BRASIL

1996

EMBRAPA-CPAA. Documentos, 6  
Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:  
EMBRAPA-CPAA  
Rodovia AM 010, km 29  
Telefone: PABX (092) 622-2012 / 622-4971 (direto)  
Fax:(092) 622-1100  
E.mail: cpaa@cr-am.mnp.br  
Caixa Postal: 319 - CEP 69011-970  
Manaus, AM

Tiragem: 100 exemplares

Comitê de Publicações

Álvaro Figueredo dos Santos (Presidente)  
Larissa Alexandra Cardoso Moraes (Secretária)  
Nelcimar Reis Sousa  
Antônio Nascim Kalil Filho  
Newton Bueno

<b>Embrapa</b>	
Unidade:	AI-Sede
Valor aquisição:	.....
Data aquisição:	.....
N.º N. Fiscal/Fatura:	.....
Fornecedor:	.....
N.º OCS:	2
Origem:	Jacobs
N.º Registro:	00.874/09 ex 2

WORKSHOP SOBRE AS CULTURAS DE CUPUAÇU E PUPUNHA, 1., 1996,  
Manaus. Anais Manaus: Embrapa-CPAA, 1996. 173p. (Embrapa-CPAA.  
Documento, 6)

• Workshop realizado pela Embrapa-CPAA, IICA/ PROCITRÓPICOS, com  
apoio do CENARGEN.

Obra coordenada por Aparecida das Graças Claret de Souza e Álvaro  
Figueredo dos Santos.

ISSN 0101-0958

1. *Theobroma grandiflorum* - Pesquisa - Congresso - Brasil - Amazonas.
2. *Bactris gasipaes* - Pesquisa - Congresso - Brasil - Amazonas. I. Souza, A.  
das G. C. de, coord. II. Santos, A. F. dos, coord. III- Embrapa. Centro de  
Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental (Manaus, AM.). IV- Título. V.  
Série.

CDD 634.65

© EMBRAPA 1996

## CUPUAÇU: POTENCIALIDADES E MERCADO, ALGUMAS ESPECULAÇÕES

Alfredo Kingo Oyama Homma<sup>1</sup>

### MERCADO - ALGUMAS HIPÓTESES

Existe um grande equívoco a nível de sindicatos e associações de produtores que julgam que estudos de mercado vão encontrar mercados para o cupuaçu. Em outras ocasiões, propostas de estudos de mercados, destinaram-se a encontrar mercados que não existem.

É bastante difícil prever no momento qual seria o mercado potencial de cupuaçu. Trata-se de um fruto que está conseguindo ampla penetração no mercado; em parte, decorrente do modismo, cujo consumo não se encontra estabilizado. Há que se determinar o perfil do consumidor dessa fruta nos centros mais populosos do país e do exterior. A sua expansão deve ficar condicionada às pressões da demanda de maneira cautelosa.

A conquista de novos mercados exige competência, agressividade, apresentação de um produto confiável, higiênico, garantia de oferta, como os mais importantes. Este esforço vai depender da ação dos próprios produtores organizados, em vez de depender de organismos governamentais. Ao Governo cabe a tarefa de difundir este produto nas feiras, exposições, eventos oficiais, entre outros, tanto no país como no exterior.

A estabilidade do mercado de consumo de polpa de cupuaçu para suco, sorvete e derivados frios vai depender da afirmação de suas características específicas quanto ao aroma, sabor, produto amazônico, do elenco de frutas concorrentes, refrigerantes, entre outros (Tabela 1). Se comparar-se com o consumo per capita de outras frutas, amplas são as possibilidades para o cupuaçu (Tabela 2). O alargamento dos mercados mais elitizados, em termos de doces e de outros subprodutos, pode contribuir para ampliar a demanda desse produto (Tabela 3).

O cupuaçu e seus derivados constituem-se em um produto destinado a faixas de renda média para alta, o que impossibilita a sua vulgarização pelas camadas mais pobres da população ou para programas sociais, como o da merenda escolar, por exemplo.

Como estratégia de conquista de novos mercados, deve-se envidar esforços no sentido de promover a venda de cupuaçu nos municípios mais populosos do país, principalmente as capitais (Tabelas 4 a 8). O aproveitamento das linhas aéreas existentes entre os principais Estados produtores de cupuaçu da região Norte pode ser uma medida adequada para assegurar a entrega do produto com rapidez e em condições apropriadas. O uso de camilhões frigoríficos é mais econômico, para transporte em grande quantidade, meio já adotado pelos Estados do Pará e Rondônia.

Esforços devem também ser empreendidos no sentido de se estabelecer uma legislação que assegure a qualidade do produto, atualmente baseada em características totalmente subjetivas, para assegurar a qualidade do produto e a garantia dos consumidores. As demais unidades do IBGE da região Norte, a exemplo do Estado do Pará, devem colocar a cultura do cupuaçuzeiro nas suas estatísticas oficiais (Tabela 9).

O processo de beneficiamento e de refrigeração tem permitido o consumo do cupuaçu durante o ano, ampliando a estreita faixa decorrente do período de safra, vigente há dez anos atrás. Com esse processo, pode-se afirmar que o mercado regional foi ampliado em pelo menos seis vezes.

---

<sup>1</sup> Engº Agrº PhD, Embrapa/ Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental (CPATU).



## SETOR PRODUTIVO

O cupuaçuzeiro constitui uma planta que, com o aumento na demanda, passou por um processo de substituição do extrativismo para a forma domesticada. Na região de Marabá, concentra-se algumas áreas de cupuaçuzeiros nativos, na densidade de 6 pés/hectare, com rendimento que alcança 50 frutos/pé. Mesmo nestas áreas de ocorrência extrativa, sujeitas a frequentes invasões, estão sendo substituídas por plantios racionais.

Os agricultores nipo-brasileiros de Tomé-Açu, PA, foram os primeiros a perceberem as vantagens da cultura do cupuaçuzeiro como nova atividade econômica, no início da década de 1980. Ressalta-se que existe uma preocupação entre os agricultores nipo-brasileiros quanto ao futuro dessa atividade decorrente da expansão desenfreada dos plantios (Tabela 10).

A precariedade do serviço de estatística agropecuária constitui uma limitação para um planejamento adequado quanto à expansão dessa cultura. Louva-se a iniciativa do GCEA-Pará que, no ano passado, iniciou a coleta de informações sobre os plantios de cupuaçuzeiro no Estado (Tabela 9). Por estas estimativas, depreende-se que existem 1.289 ha de plantios de cupuaçuzeiros adultos, com uma produção estimada de 6.453.000 frutos, o que corresponde a 1.807 t de polpa. Algo preocupante é a revelação (que precisa ser confirmada) quanto à existência de 4.608 ha de plantios novos, o que induz a uma oferta potencial nos próximos anos, sem considerar os possíveis plantios, em torno de 6.459 t de polpa, o que significa multiplicar a atual produção em 3,5 vezes.

É bem provável que, a exemplo do ocorreu na década de 1980, quando o GCEA-Pará, superestimou a safra de pimenta-do-reino, uma vez que os produtores dessa cultura, para evitar riscos do Fusarium, mantinham produções em várias localidades, ensejando provavelmente em dupla contagem. Muitos dos plantios de cupuaçuzeiros, no Estado do Pará, encontram-se em péssimas condições de tratos culturais, decorrentes da euforia de financiamentos do FNO ocorrida na última eleição.

A despeito de ser um produto consumido pelas camadas de população de renda média para alta, existe uma produção e consumo invisíveis que podem estar incluídos nessa previsão do GCEA-Pará, decorrentes de plantios de quintais e de origem extrativa. Devem-se acrescentar as perdas quanto ao escoamento da produção, que atinge 50% em algumas comunidades, e a dificuldades quanto ao seu beneficiamento, face a inexistência de sistema de refrigeração a nível de produtores (Rodrigues et al. 1996). A estimativa dessas áreas pode também estar sendo superestimada (Tabela 9).

Os dados coletados pela Emater-AM e Sepror/Niesa mostram que, no Estado do Amazonas, em 1993, foram produzidos o equivalente a 416,53 t de polpa de cupuaçu, com uma área plantada de 838,8 ha e 676 produtores assistidos. Em 1994, foram produzidos o equivalente a 265,89 t de polpa, com uma área plantada de 917,6 ha e 463 produtores assistidos. Os principais municípios produtores foram Castanho, Manaus, Rio Preto da Eva, Autazes e Humaitá.

Araújo et al (1994) afirmam que a principal região produtora de cupuaçu, no Estado de Acre está localizada na vila Nova Califórnia, distante 150 km da capital, com produção de 70 t/polpa/ano, tendendo a ser ampliada, face a existência de 50.000 pés de cupuaçuzeiros com idade de um a dois anos. Outra região produtora no Estado do Acre é a do vale do Juruá, principalmente nos municípios de Cruzeiro do Sul e Mâncio Lima, onde se verificam grandes plantios e um número significativo de pequenos produtores que possuem de 200 a 300 pés, estimando-se a produção em 60 t /polpa/ano. Quanto às demais localidades, a estimativa é de 35 t/polpa/ano, totalizando 165 t/polpa/ano para o Estado do Acre.

Osaqui & Falesi (1992) estimaram, para Rondônia, uma área plantada de cupuaçuzeiros em torno de 1.200 ha, dos quais, aproximadamente, 120 ha estariam em produção, com um

potencial produtivo de polpa de 1.800 toneladas, quando toda a área estiver em franca produção. A atual estimativa de área plantada em 1996 é da ordem de 3.000 ha, não tendo sido superior devido às restrições por parte da CEPLAC, nas áreas produtoras de cacau.

Efetuando-se a soma da produção de polpa estimada para os Estados do Acre (165 t), Rondônia (180 t), Amazonas (265,89 t a 416,53 t) e Pará (1.807 t), têm-se um total de 2.418 t a 2.569 t.

É válido ressaltar que o roubo de frutos constitui um grande risco para os agricultores nipo-brasileiros de Tomé-Açu, onde perdem cerca de 10%, como também para as áreas extrativas da região de Marabá, sujeitas a invasões.

## **PROCESSO DE BENEFICIAMENTO**

O procedimento tradicional do uso de tesoura para proceder a separação da polpa vem sendo substituído por processos industriais como os utilizados pela CAMTA e de despoldadeiras de porte médio. O beneficiamento industrial proporciona uma segurança quanto às questões referentes a higiene do produto, o que constitui uma das limitações para a ampliação do consumo. Ressalta-se, contudo, que o consumo de fruto in natura e o despoldamento com tesoura é processo utilizado pelas donas de casa na região amazônica para se ter a segurança quanto à higiene e qualidade do produto.

Por ser um produto no qual deve ser adicionado água para ser transformado em suco, as questões relativas à higiene é de primordial importância quanto ao consumo. Muitos comerciantes adicionam água na polpa para aumentar sua lucratividade. Quando se sabe que, em 1991/92, quando houve a entrada do cólera na bacia amazônica, e que, ainda em 1994, ocorreram no país mais de 38 mil internações devido à essa doença, com 242 vítimas fatais, as restrições por parte do consumidores são grandes.

O início do beneficiamento industrial do fruto de cupuaçu pela CAMTA foi em 1991, com a montagem da unidade de beneficiamento e de frigorificação, através de financiamento obtido do FNO, no valor aproximado de US\$ 800.000,00 e da ajuda da JICA. Esta unidade de beneficiamento atende, além do cupuaçu, maracujá e acerola. A princípio, o produto beneficiado era embalado em blocos de 7 kg, mas a partir de 1994, foi iniciada a venda em pacotes de 100 ml e 1.000 ml, pasteurizados, visando atender ao consumo individual para o mercado local.

A embalagem em pacotes de 100 ml está sendo adotado por várias empresas de suco de frutas, como a Mossoró Agroindustrial S/A (MAISA), com sede em Mossoró, Rio Grande do Norte, e a DICACAU, estabelecida na Transamazônica. A MAISA possui um plantio de 450 ha de acerola na chapada do Açu. O preço de cada pacote de 100 ml de suco de cupuaçu estava sendo comercializado em Belém (23 de março de 1996), à razão de R\$ 0,75 pela DICACAU, R\$ 0,90 pela CAMTA e R\$ 1,04 pela MAISA.

A entrada da Sorvane - Sorvetes e Produtos Alimentícios do Nordeste S/A (KIBON Sorvane) na fabricação de sorvete de cupuaçu, em Jaboatão dos Guararapes, Pernambuco, representa uma segurança quanto a sua divulgação a nível nacional, ampliação de consumo e necessidade de oferta de polpa em quantidade e qualidade.

Em Belém, a Indústria e Comércio Rentex Sucos Vita, dedica-se à fabricação de sucos de cupuaçu, acerola, goiaba e manga, que é comercializada nos principais pontos de cruzamentos da cidade. O consumo anual de polpa de cupuaçu está estimado em 18 t, com venda de 72.000 litros de suco de cupuaçu. A Citropar, que possui a maior plantação de laranja na região Norte, no município de Capitão Poço, Pará, e dedica-se ao preparo de suco de laranja (Lanat) e acerola, possui uma capacidade instalada para beneficiamento de 7.400.000

frutos de cupuaçu/ano. Somente esta indústria seria suficiente para consumir a atual produção do Estado do Pará (caso esteja funcionando a plena capacidade e da existência de mercado) (Carvalho et al, 1995).

Apesar da alta qualidade do produto da CAMTA, toda a produção destina-se basicamente ao mercado local de Belém. As tentativas para exportação não foram incrementadas por falta de matéria-prima em volume adequado e das dificuldades de transporte de produto, que necessita de refrigeração. Mesmo assim, houve em 1991, uma exportação de 7,3 t de polpa de cupuaçu para Cultural Survival, para a composição de sorvete denominado Rainforest Crunch, com castanha-do-pará proveniente dos seringueiros do Acre.

## COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO

A análise do volume comercializado a nível de atacadistas nas feiras de Ver-o-Peso, Porto do Açaí, Porto da Palha, Feira do Açaí e CEASA, em 1994, indicam um quantia equivalente a 105 toneladas de polpa de cupuaçu (Tabela 11). Adicionando-se a produção de polpa da CAMTA, em torno de 70 t, em 1994 (Tabela 12), pode-se considerar como razoável a estimativa para o consumo da cidade de Belém, em torno de 264 t (Tabela 4).

A análise dos dados levantados por Rodrigues et al (1996), na cidade de Marabá, durante os anos de 1993 e 1994, mostram que, daquela cidade, foram exportados o equivalente a 125,6 t de polpa de cupuaçu em 1993 e 143 t em 1994. O destino dessas polpas incluíam capitais como Belém, Brasília, São Luís e municípios como Imperatriz, Gurupi e Palmas. O interessante a ressaltar é a exportação somente de Marabá para São Luís, em 1995, o equivalente a 37 t de polpa.

Considerando um consumo per capita/ano equivalente a 25% do estabelecido para Porto Velho, para a população urbana da Amazônia Legal, excetuando-se as capitais, obtem-se uma estimativa de 314 toneladas de polpa de cupuaçu (Tabela 5).

As estimativas de consumo de polpa de cupuaçu, foram baseadas no levantamento efetuado por Araújo et al. (1994) para as cidades de Rio Branco, Porto Velho e Cuiabá, e a inferência através da pesquisa de Rodrigues et al. (1996) para a cidade de São Luís. Obteve-se o consumo per capita/ano de 9,18 gramas para Cuiabá, 48,85 gramas para São Luís, 244,09 gramas para Porto Velho e 277,99 gramas para Rio Branco. Para evitar a superestimação em mercados não tradicionais, utilizou-se o consumo per capita de Cuiabá, para os municípios fora da região amazônica.

Somente para se dar uma idéia desse índice de consumo per capita, se uma família de 5 pessoas consumir um fruto de cupuaçu por semana, durante 2 meses, ter-se-ia, uma quantidade de polpa equivalente a 2,69 kg, o que proporciona um consumo de 538 gramas de polpa per capita/ano. Dessa forma, os índices obtidos para Porto Velho e Rio Branco, correspondem a um consumo de apenas 4 frutos de cupuaçu/ano por essa família constituída de 5 pessoas. Quanto ao índice referente a São Luís, refere-se a um consumo inferior a 1 fruto de cupuaçu/ano por essa família hipotética.

Somando as prováveis quantidades consumidas nos municípios superiores a 500.000 habitantes (904,3 t), com o consumo das capitais com população inferior a 500.000 habitantes (225,31 t) e das populações urbanas selecionadas da Amazônia Legal, excetuando-se as capitais (314 t), obtém-se um quantia equivalente a 1.443 t de polpa de cupuaçu. Adotando-se o padrão de consumo equivalente de São Luís (48,85 gramas/per capita/ano) para os municípios fora da região amazônica, a quantia potencial alcança 2.970 t de polpa de cupuaçu.

## RECOMENDAÇÕES

Os produtores da região amazônica devem concentrar seus esforços na conquista de novos mercados nos municípios mais populosos do país e incentivar o aumento do consumo per capita, caso contrário, os atuais plantios existentes podem evidenciar problemas quanto à comercialização.

O BASA, através do FNO, deve: efetuar os financiamentos de novos plantios de cupuaçu com mais cuidado na escolha de áreas e produtores adequados, de freezers e de despoldadeiras; proceder a verticalização da produção; além de aumentar os cuidados com os plantios existentes.

Visto que o mercado internacional é extremamente rigoroso quanto a padrões sanitários e qualitativos, as empresas devem exercer um eficiente controle de qualidade, sobretudo das características organolépticas e microbiológicas.

Incluir as estatísticas referentes à área plantada e produção de cupuaçu nas principais unidades federativas da Amazônia Legal e de outras áreas produtoras do país no IBGE.

Do ponto de vista de mercado, é importante que a pesquisa agropecuária procure desenvolver variedades com menor teor de acidez, aumentar a produtividade, reduzir os custos de produção e tornar o período de safra mais elástico.

Há necessidade de que seja efetuado um melhor controle da expansão de novos plantios, principalmente aqueles orientados por programas de financiamento de crédito rural do FNO. Caso contrário, a entrada de novos produtores e expansão de área, sem a devida ampliação do mercado, pode levar a "tragédia dos comuns", para os produtores dessa cultura.

## AGRADECIMENTOS

O autor agradece aos pesquisadores Luis Alfredo Guimarães, Aparecida das Graças Claret de Souza, Rui de Amorim Carvalho, Gilvan Coimbra Martins, Victor Ferreira de Souza e Célio Armando Palheta Ferreira pela colaboração prestada.

## REFERÊNCIAS CONSULTADAS

ARAÚJO, A.A.; LEITE, A.C.P.; McGRATH, D.; BRITO, E.C.M. Pesquisa de mercado sobre produtos agroflorestais: cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), açaí (*Euterpe* sp) e cajá (*Spondias lutea*). In: CONGRESSO BRASILEIRO SOBRE SISTEMAS AGROFLORESTAIS, 1., 1994, Porto Velho. **Anais**. Colombo: EMBRAPA-CNPQ, 1994. p.439-448. (EMBRAPA.CNPQ. Documentos, 27).

CARVALHO, J.C.E.; BRIGLIA, K.J.R.; SILVA FILHO, C.D.; CORAL, R.P.S.P.; MARQUES, L.F. **Estudos básicos da viabilidade de culturas com potencialidades agroindustriais**; dendê, cacau, laranja, côco, pimenta-do-reino, pupunha (palmito), cupuaçu, seringueira. Belém: Secretaria de Estado de Agricultura, 1995.

COSTA, I.L. A produção de frutas tropicais na Bahia. **Agroanalysis**, v.16, n.2, p.22-25, 1996.

HOMMA, A.K.O.; WALKER, R.T.; CARVALHO, R.A.; FERREIRA, C.A.P.; CONTO, A.J.; SANTOS, A.I.M. Dinâmica dos sistemas agroflorestais: o caso dos agricultores nipo-brasileiro de Tomé-Açu, Pará. In: CONGRESSO BRASILEIRO SOBRE SISTEMAS



AGROFLORESTAIS, 1., 1994, Porto Velho. **Anais**. Colombo:EMBRAPA-CNPQ,1994.p.51-63. (EMBRAPA.CNPQ. Documentos, 27).

LAFLEUR, J.R.; BRYON, J.C. **Markets and marketing in agroforestry and community forestry systems**. Recife: Ecotec, 1995. 57p.

OSQUI, H; FALESÍ, I.C. **Projeto de investimento e desenvolvimento da agroindústria na Amazônia** (versão preliminar). Belém: SUDAM, 1992. 224p.

RODRIGUES, D.M.; GUIMARÃES, L.A.; SANTOS, T.M.; FRAHAN, B.H. **Comercialização do cupuaçu no Estado do Pará, Brasil**. Belém, IDESP / Université Catholique de Louvain, 1996. 30p.

VIGLIO, E.C.B. Acerola; setor industrial impulsiona a produção. **Agronalysis**, v.14, n.4: p.51-52, 1994.

## **FATORES QUE AFETAM A DEMANDA DE PRODUTOS AGRÍCOLAS**

Demografia

Nível e a distribuição de renda dos consumidores

Preços de produtos substitutos e complementares

Processo de urbanização

Mudanças de gostos e preferências dos consumidores

Propaganda

Nível de educação e idade dos consumidores

Moda

Geografia e clima

Sexo

Ocupação

Estações do ano

Religião

Origem étnica

etc.

**TABELA 1. Frutas substitutas do cupuaçu como suco**

Região Norte	açaí, bacuri, acerola, taperebá, muruci, graviola, maracujá, laranja, limão, abacaxi, carambola, coco-da-bahia, outras frutas, refrigerantes
Região Nordeste	acerola, cana-de-açúcar, umbu, caju, maracujá, graviola, laranja, limão, abacaxi, coco-da-bahia, mangaba, outras frutas, refrigerantes
Região Leste	cacau, acerola, cupuaçu, laranja, limão, maracujá, manga, leite, outras frutas, refrigerantes
Região Centro-Oeste	laranja, outras frutas, leite, refrigerantes
Região Sul	chimarrão, mate, laranja, limão, tangerina, uva, vinho, cana-de-açúcar, leite, outras frutas, refrigerantes

**TABELA 2. Consumo aparente e per capita das principais frutas- Brasil- 1987.**

Produto	Consumo aparente em 1.000 t	Consumo per capita em kg/hab./ano
Laranja	1.680,00	11,4
Banana	5.090,00	34,5
Melancia	1.733,00	11,8
Caju	2.063,80	14,00
Abacaxi	1.662,80	11,00
Manga	1.007,20	6,80
Uva	553,30	3,80
Tangerina	502,00	3,40
Coco	360,60	2,40
Abacate	320,20	2,20
Pêssego	160,60	1,10
Maçã	1.669,90	1,10
Limão	98,00	0,60
Caqui	64,50	0,40
Figo	40,40	0,30
Melão	23,30	0,20
Pêra	20,00	0,10
Brasil -	15.546,60	109,90
Brasil - efetivo		77,00
Estados		160,00
Alemanha		120,00
França		115,00

Fonte: Codevasf (1989) In: Costa (1996)

1 Descontados 30% de perdas pós-colheita

**TABELA 3. Usos potenciais do cupuaçu**

Suco, Sorvete, Picolé, logurte, Geléias, Licor, Néctar, Balas.	Pizzas, Creme, Pudim, Cupulate, Manteiga, Biscoitos.
--	--

**TABELA 4. Estimativa de consumo de polpa de cupuaçu para municípios com mais de 500.000 habitantes em 1995**

Cidade	População	Polpa de cupuaçu (t)	Observações
São Paulo	9.931.038	91,0	Concorrência, frio, amplo mercado
Rio de Janeiro	5.577.141	51,0	Turismo
Salvador	2.218.962	20,0	Cupuaçu local, cacau
Belo Horizonte	2.079.280	19,0	Frio, leite
Fortaleza	1.882.539	17,0	Turismo, água coco
Brasília	1.705.889	16,0	Amplo mercado
Curitiba	1.386.692	13,0	Frio
Recife	1.322.403	12,0	Turismo, amplo mercado, concorrência
Porto Alegre	1.292.899	12,0	Frio, vinho, chimarrão
BELÉM	1.148.242	264,0	Consumo apenas 56 tconsiderando São Luis
MANAUS	1.108.612	255,0	Consumo apenas 54 tconsiderando São Luis
Goiânia	973.626	10,0	Amplo mercado
Campinas	892.817	8	Concorrência leite, laranja, frio, etc
Guarulhos	850.902	8,0	Classe operária
São Gonçalo	820.469	7,6	Classe operária
Nova Iguaçu	802.237	7,4	Classe operária
SÃO LUÍS	757.377	37 Marabá 1995)	Consumo per capita 48,85 gramas
Duque de Caxias	690.553	6,4	Classe operária
Maceió	685.800	6,3	Turismo, concorrência
Teresina	653.995	6,0	
Natal	653.825	6,0	Fábrica da Maisa em Mossoró
Santo André	632.783	5,8	Classe operária
São Bernardo do Campo	601.801	5,5	Classe operária
Osasco	591.370	5,4	Classe operária
Campo Grande	584.027	5,4	
João Pessoa	539.029	5,0	
Jaboatão dos Guararapes	525.835	5,0	Fábrica da Kibon
<b>TOTAL</b>		<b>904,3</b>	

**TABELA 5. Estimativa de consumo de polpa de cupuaçu para a população urbana selecionada da Amazônia Legal , excetuando-se as capitais**

Estado	População urbana, menos Capital	% População urbana relação Estado
Acre	84.165	61,85
Amapá	84.086	80,89
Amazonas	548.242	71,41
Maranhão	1.335.143	40,00
Pará	2.093.675	59,50
Rondônia	471.594	58,20
Roraima	2.335.000	64,63
Tocantins	525.120	57,68
<b>TOTAL</b>	<b>5.144.360</b>	<b>314 t polpa cupuaçu</b>

**TABELA 6. Estimativa de consumo de polpa de cupuaçu para capitais dos Estados com população inferior a 500.000 habitantes**

Capitais	População	Polpa de cupuaçu (t)	Consumo per capita
Rio Branco	197.376	54,47	277,99 gramas
Macapá	179.777	44,00	
Vitória	258.777	2,40	Turismo, produção local
Cuiabá	450.563	4,00	9,18 gramas
Florianópolis	272.073	2,50	Frio, vinho, concorrência
Porto Velho	307.995	72,44	244,09 gramas
Boa Vista	167.124	41,00	
Aracaju	429.317	4,00	
Palmas	55.7170	0,50	
<b>TOTAL</b>		<b>225,31</b>	

**TABELA 7. Municípios mais populosos do País**

11 municípios	mais 1.000.000 habitantes
16 municípios	entre 500.000 a 1.000.000 habitantes
64 municípios	entre 200.000 a 500.000 habitantes
Total 91 municípios	mais de 200.000 habitantes
18 capitais	mais de 500.000 habitantes

**Tabela 8. Concentração dos 100 municípios mais populosos do País**

São Paulo	24%
Rio de Janeiro	10%
Minas Gerais	9%
Rio Grande do Sul	9%

**TABELA 9. Área total e colhida, rendimento e produção do cupuaçu no Estado do Pará - 1995**

Microrregião Município	Área total (ha)	Com pés em Produção (ha)	Com pés novos (ha)	Com pés plantados ano (ha)	Número de pés (ha)	Fruto/ pé	Fruto/ ha	Produção 1.000 frutos
<b>OBIDOS</b>	<b>60</b>	<b>37</b>	<b>23</b>	<b>10</b>				<b>66</b>
Faro	4	2	2	1	179	10	1.790	4
Juruti	15	10	5	2	179	10	1.790	18
Óbidos	15	10	5	2	179	10	1.790	18
Oriximiná	17	12	5	2	179	10	1.790	21
Terra Santa	9	3	6	3	179	10	1.790	5
<b>BELÉM</b>	<b>345</b>	<b>170</b>	<b>175</b>	<b>75</b>				<b>416</b>
Barcarena	345	170	175	75	204	12	2.448	416
<b>CASTANHAL</b>	<b>347</b>	<b>118</b>	<b>229</b>	<b>227</b>				<b>631</b>
Castanhal	32	8	24	22	280	10	2.800	22
Bujaru	255	110	145	145	277	20	5.540	609
Santo Antônio Tauá	60	-	60	60	333	-	-	-
<b>SALGADO</b>	<b>204</b>	<b>-</b>	<b>204</b>	<b>126</b>	<b>333</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Colares	5	-	5	5	333	-	-	-
Cunçu	18	-	18	18	500	-	-	-
Magalhães Barata	78	-	78	-	278	-	-	-
Marapanim	96	-	96	96	277	-	-	-
São Caetano de Odivelas	7	-	7	7	277	-	-	-
Bragantina	12	4	8	-				7
Augusto Correa	2	-	2	-	500	-	-	-
Igarapé-Açu	10	4	6	-	210	8	1.680	7
<b>CAMETÁ</b>	<b>439</b>	<b>237</b>	<b>202</b>	<b>82</b>				<b>573</b>
Abaetetuba	100	80	20	-	204	12	2.448	196
Baião	94	94	-	-	204	12	2.448	230
Igarapé-Miri	27	20	7	7	204	8	1.632	33
Limoeiro do Ajuru	40	-	40	40	204	-	-	-
Oeiras do Pará	178	43	135	35	204	13	2.652	114
<b>TOMÉ-AÇU</b>	<b>2.519</b>	<b>439</b>	<b>2.080</b>	<b>1.309</b>				<b>2.069</b>
Acará	776	100	676	442	285	20	5.700	570
Concórdia do Pará	108	4	104	77	156	4	624	2
Moju	795	5	790	790	238	10	2.380	12
Tomé-Açu	840	330	510	-	300	15	4.500	1.485
<b>GUAMÁ</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>15</b>
São Miguel do Guamá	15	11	4	4	333	4	1.332	15
<b>TUCURUI</b>	<b>830</b>	<b>35</b>	<b>795</b>	<b>625</b>				<b>161</b>
Breu Branco	69	-	69	55	277	-	-	-
Itupiranga	100	20	80	60	500	15	7.500	150
Jacundá	96	-	96	-	277	-	-	-
Novo Repartimento	565	15	550	510	250	3	750	11
<b>PARAGOMINAS</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>				<b>100</b>
Golanésia do Pará	20	10	10	-	500	20	10.000	100
<b>PARAUBEBAS</b>	<b>321</b>	<b>56</b>	<b>265</b>	<b>66</b>				<b>325</b>
Curionópolis	86	6	80	16	500	25	12.500	75
Parauapebas	200	50	150	50	500	10	5.000	250
Eldorado do Carajás	35	-	35	-	500	-	-	-
<b>MARABÁ</b>	<b>545</b>	<b>172</b>	<b>373</b>	<b>50</b>	<b>500</b>	<b>20</b>	<b>10.000</b>	<b>2.090</b>
Brejo Grande do Araguaia	15	7	8	5	500	15	7.500	52
Palestina do Pará	10	5	5	5	500	15	7.500	38
Marabá	120	-	120	40	500	-	-	-
São Domingos do Araguaia	300	100	200	-	500	25	12.500	1.250
São João do Araguaia	100	60	40	-	500	25	12.500	750
<b>REDENÇÃO</b>	<b>240</b>	<b>-</b>	<b>240</b>	<b>40</b>				<b>-</b>
São Geraldo do Araguaia	240	-	240	40	700	-	-	-
<b>ESTADO</b>	<b>5.897</b>	<b>1.289</b>	<b>4.608</b>	<b>2.574</b>			<b>5.006</b>	<b>6.453</b>

Fonte: FIBGE/CGEA In: Rodrigues et al. (1996).

Coefficientes: Peso médio do fruto: 1,2 kg

1 kg do fruto origina em média 300 gramas de polpa

**TABELA 10. Produção de cupuaçu, polpa e suco de cupuaçu pelos associados da CAMTA-1980-1994**

Ano	Cupuaçu fruto (kg)	Polpa cupuaçu (kg)	Suco cupuaçu (kg)
1980	1.425 unidades	-	-
1981	7.787 unidades	-	-
1982	20.605 unidades	-	-
1983	12.577 unidades	-	-
1984	?	-	-
1985	?	-	-
1986	57.498	2.238	-
1987	46.325	4.057	-
1988	23.345	9.188	-
1989	73.412	24.503	-
1990	48.154	13.185	22.399
1991	292	4.938	7.012
1992	-	-	38.527
1993	-	-	16.823
1994	-	-	70.287

Fonte: CAMTA

**TABELA 11. Demonstrativo do volume comercializado de frutos de cupuaçu no atacado nas feiras do Ver-o-Peso, Porto do Açaí, Porto da Palha, Feira do Açaí e CEASA- 1994 (kg)**

Meses	Ver-o-Peso	Porto do Açaí	Porto da Palha	Feira do Açaí	CEASA	Total
Janeiro	116.900	1.855	1.363	365	3.140	123.623
Fevereiro	37.000	3.630	6.089	251	100	47.070
Março	107.500	2.768	3.305	8.959	1.390	123.922
Abril	17.400	2.150	3.760	3.263	3.580	30.153
Maiο	18.100	-	898	542	2.220	21.760
Junho	300	-	52	15	105	472
Julho	200	-	-	175	-	375
Agosto	-	-	-	-	-	-
Setembro	1.530	-	-	-	-	1.530
Outubro	610	-	-	-	-	610
Novembro	5.020	-	159	-	-	5.179
Dezembro	8.100	965	2.068	9.390	5	20.528
<b>Total</b>	<b>312.660</b>	<b>11.368</b>	<b>17.694</b>	<b>22.960</b>	<b>10.540</b>	<b>375.222</b>

Fontes: Departamento de Feiras, Mercados e Portos -SECON/PMB e Centrais de Abastecimento do Pará S/A-CEASA PA

**TABELA 12. Demonstrativo do volume de cupuaçu comercializado nos principais portos de Belém e CEASA- 1994**

Microrregião	Ver-o-Peso	Porto do Açaí	Porto da Palha	Feira do Açaí	CEASA	Quant. kg frutos	%
Arari	-	481	-	6.675	-	7.156	1,91
Belém	-	65	160	5.248	-	5.473	1,46
Castanhal	-	-	6	-	7.505	7.511	2,00
Bragantina	-	-	-	-	85	85	0,02
Carneté	106.820	39	-	2.908	1.950	111.717	29,77
Tomé-Açu	148.340	10.783	17.423	8.129	-	184.675	49,22
Guamá	-	-	105	-	1.000	1.105	0,30
Marabá	57.500	-	-	-	-	57.500	15,32
<b>Total</b>	<b>312.660</b>	<b>11.368</b>	<b>17.694</b>	<b>22.960</b>	<b>10.540</b>	<b>375.222</b>	<b>100,00</b>