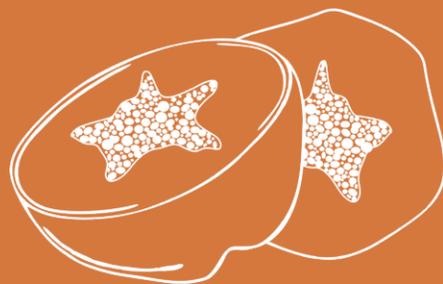


Capítulo 1

Introdução

Marcelo do Amaral Santana
Arlene Maria Gomes Oliveira



O mamoeiro é uma planta herbácea, tipicamente tropical, cujo centro de origem advém, muito provavelmente, do Noroeste da América do Sul, vertente oriental dos Andes, ou mais precisamente a Bacia Amazônica Superior, na qual sua diversidade genética é maior. A espécie *Carica papaya L.* é a mais cultivada no mundo.

Essa cultura possui grande importância para a fruticultura nacional. O Brasil é o segundo maior produtor mundial de mamão, com uma produção de 1.065.421 toneladas em 2018, ficando atrás da Índia, que produziu 5.989.000 toneladas, e situando-se entre os principais países exportadores, principalmente para o mercado europeu. A participação do Brasil nas exportações de mamão, em 2018, foi de aproximadamente 12% do volume das exportações mundiais, que somaram 360,2 mil toneladas (FAO, 2018).

A produtividade média nacional é de 38,9 t ha⁻¹. Até 1983, os estados do Pará e São Paulo eram os principais produtores; porém, a elevada incidência de doenças, notadamente o vírus da mancha anelar, resultou no deslocamento da cultura para outras regiões. Atualmente, o mamoeiro é cultivado em quase todo o território nacional, com destaque para os estados do Espírito Santo, Bahia, Ceará e Rio Grande do Norte, responsáveis por cerca de 80% da produção nacional em 2018, cujos rendimentos médios foram de 54,5; 36,0; 49,5; 41,6 t ha⁻¹, respectivamente (IBGE, 2018).

A cultura do mamoeiro tem grande importância social e econômica por gerar emprego e renda significativos no setor agrícola. Em 2018, a área colhida foi de 27.250 ha e o valor da produção alcançou R\$ 927,2 milhões, superando culturas como goiaba, melão e tangerina (Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados, 2018). Estimativas apontam que a cultura gere em média dois empregos diretos por hectare e as atividades anuais contínuas de tratamentos culturais, colheita e comercialização, além da renovação dos plantios a cada dois ou três anos, absorvem grande quantidade de mão de obra o ano todo.

Em torno de 96% da produção no país é absorvida pelo próprio mercado interno, e o crescimento do agronegócio nacional de mamão nas três últimas décadas se deve, em grande parte, ao desenvolvimento tecnológico da cadeia produtiva, podendo-se destacar o uso de variedades melhoradas, a identificação e controle de viroses e o uso de irrigação.

O mamão tem grande valor nutricional, ligado principalmente ao seu conteúdo em açúcares totais; em minerais como o potássio e cálcio; em vitamina C; e em betacaroteno e beta-criptoxantina,

que são compostos provitamina A. Os frutos possuem sabor agradável e baixa acidez da polpa, sendo uma fruta indicada para quem tem problemas gástricos, e é popularmente conhecido por sua ação de regulação das funções intestinais. Além do consumo dos frutos na forma in natura e o seu uso para a produção de néctares, polpa, doces e geleias, ainda é extraída a papaína, que é uma enzima proteolítica amplamente utilizada pela indústria de alimentos, farmacêutica e de cosméticos e que se encontra presente no fruto verde, folhas e tronco do mamoeiro.

Apesar das novas tecnologias empregadas, problemas fitossanitários, escassez de variedades disponíveis para plantio que atendam às exigências dos mercados interno e externo e a pouca disponibilidade de tecnologias pré e pós-colheita para redução dos níveis de resíduos de agrotóxicos, ainda são entraves para expansão da cultura.

O mamoeiro se divide em dois grupos: Solo e Formosa, que possuem características distintas quanto ao tamanho do fruto e mercado consumidor, entre outras diferenças. Na presente publicação serão abordados os aspectos da planta e as práticas de cultivo e de comercialização do mamoeiro do grupo Solo.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES EXPORTADORES DE FRUTAS E DERIVADOS. **Cenário Hortifruti Brasil 2018**: estudo técnico realizado pela ABRAFRUTAS, Programa Hortifruti Saber & Saúde e Sistema Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA). Responsável técnico: Blink Projetos Estratégicos. 1. ed. Brasil, 2018. p. 42. Disponível em: <https://abrafrutas.org/wp-content/uploads/2019/09/Relatorio-Hortifruti.pdf>. Acesso em: 19 maio 2020.

FAO. FAOSTAT - **FAO's corporate database**: crops, 2018. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#home>. Acesso em: 27 abr. 2021.

IBGE. **Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA**: Produção Agrícola Municipal - PAM, 2018. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas>. Acesso em: 05 nov. 2019.

Literatura Recomendada

DANTAS, J. L. L.; CASTRO NETO, M. T. Aspectos botânicos e fisiológicos. In: TRINDADE, A. V. (Org.) **Mamão produção**: aspectos técnicos. Cruz das Almas, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura; Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2000. 77 p. (Frutas do Brasil, 3).

DANTAS, J. L. L.; OLIVEIRA, E. J. de; PEREIRA, M. G.; CATTANEO, L. F. Melhoramento genético do mamoeiro no Brasil. In: SIMPÓSIO DO PAPAYA BRASILEIRO, 5., 2011, Porto Seguro. **Inovação e sustentabilidade**: anais... Porto Seguro, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2011. 1 CD-ROM.

MATSUURA, M. I. da S. F.; MATSUURA, F. C. A. U; VIANA, E. de S.; REIS, R. C. Formas de processamento. In: DANTAS, J. L. L.; JUNGHANS, D. T.; LIMA, J. F. de. **Mamão**: o produtor pergunta, a Embrapa responde. 2. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2013. p.151-170. (Coleção 500 perguntas, 500 respostas).