

LIV Reunião Anual da Sociedade Interamericana de Horticultura Tropical  
 LIV Reunión Anual de la Sociedad Interamericana de Horticultura Tropical  
 LIV Annual Meeting of the Interamerican Society for Tropical Horticulture



Realização:



Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca



Promoção:



Vitória, ES, Brasil - 2008

Cópias desta publicação podem ser obtidas no seguinte endereço:

**Embrapa Agroindústria Tropical**

Rua Dra. Sara Mesquita, 2270 – Planalto Pici

Caixa Postal 3761

60511-110 Fortaleza, CE – Brasil

Fone: 55 85 3391.7100

Fax: 55 85 3391.7109

www.cnpat.embrapa.br

E-mail: sac@cnpat.embrapa.br

**Editores:**

Fernando Antonio Souza de Aragão, Ricardo Elesbão Alves, João Paulo Saraiva Morais e Raimundo Nonato de Lima

**Elaboração:**

Embrapa Agroindústria Tropical

**Catálogo:**

Eneide Maria Machado Maia

**Capa:**

Ricardo Elesbão Alves e Fernando Antonio Souza de Aragão

**Produção Gráfica:**

Laideci Maria Maia Bravin

**Desenvolvimento e Manutenção do Website do XX CBF / LIV ISTH**

Rita Georgia da Silva Noronha

**1ª edição**

Meio Digital (2008): 2.000 exemplares (CDs)

***Os resumos publicados neste livro foram reproduzidos essencialmente como enviados pelos autores. O uso da língua e as opiniões expressas são de responsabilidade dos mesmos e não refletem necessariamente o pensamento da Comissão Organizadora. Menção a nome de produtos comerciais nesta publicação é somente com o objetivo de fornecer informações específicas e não implica em recomendação ou endosso da Comissão Organizadora.***

**É permitida a reprodução desta publicação desde que citada a fonte.**

CIP-Brasil.Catálogo-na-publicação

Embrapa Agroindústria Tropical

---

Reunião Anual da Sociedade Interamericana de Horticultura Tropical (54.:2008:Vitória, CE, Brasil)

Livro de Resumos... – Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2008.

347 p.

ISBN 978-85-89274-16-6

1. Horticultura tropical – Reunião Congresso. 2. Fruticultura Tropical – Congresso. 3. Olericultura Tropical - Congresso. I. Título. II. Série.

---

CDD: 635

© Embrapa 2008

**LIV Reunião Anual da ISTH / LIV Reunión Anual de la ISTH / LIV Annual Meeting of the ISTH**  
**P.002 - AVALIAÇÃO DO TEOR DE GORDURA EM AMÊNDOAS DE CUPUAÇUZEIRO**

Aparecida das Graças Claret de Souza, Nelcimar Reis Sousa, Maria Geralda de Souza

Embrapa Amazônia Ocidental, km 29, AM 010, Cx. P. 319. Manaus, AM. E-mail: aparecida.claret@cpaa.embrapa.br.

O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) Schum.), designado fruta nacional pela Lei N° 11.675, de 19 de maio de 2008, é uma das frutas nativas mais comercializada na Amazônia, com 35.000 hectares implantados na Região Norte. O fruto é uma baga, com média de 1200 g, casca castanho-escuro, polpa mucilagínosa, abundante, com coloração amarela, creme ou branca. As sementes em número médio de 32 por fruto, são ovóides ou ovóide-elipsóides, de 2,0 cm a 3,0 cm de comprimento, 2,0 cm a 2,5 cm de largura, 1,0 cm a 1,8 cm de espessura e, peso de 4 g a 7 g. Em média 15 % do peso do fruto são sementes frescas, que são ricas em gordura e proteínas. A gordura pode ser utilizada na elaboração de cupulate e outros produtos, à semelhança do que é obtido das amêndoas de cacau. Também é usada na indústria de cosméticos como hidratante e na indústria têxtil na fabricação de amaciante, pois possui alto poder de absorção de água. O objetivo do trabalho foi avaliar o teor de gordura nas amêndoas de acessos de cupuaçuzeiro do Banco de Germoplasma da Embrapa Amazônia Ocidental. O trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Recursos Genéticos da Embrapa Amazônia Ocidental. O delineamento foi inteiramente casualizado, com 17 tratamentos (acessos) e três repetições. De cada acesso obteve-se 15 amêndoas que foram secas em estufa a 60°C, trituradas incluindo cotilédones e a testa, obtendo uma massa de 30g. Determinou-se o teor de gordura, em amostras de 5g, por extração em Soxhlet durante 10 horas. Os valores encontrados para teor de gordura variaram de 46,6% (acesso ac P11-4) a 64,6% (acesso ac P5-3). O valor médio geral foi de 55,7% de gordura, sendo que nove acessos apresentaram valores acima da média. Existe variabilidade genética entre acessos de cupuaçu para a característica avaliada. (Projeto Embrapa Código: 01.06.01.01.04.01.03; Suporte financeiro CNPq/Processo 554081/2006-7).