



Revista C&N-Ano IX-Nº 116 | Revista C&N HF-Ano VII-Nº 88 | Revista C&N Florestas-Ano I-Nº 2


[Notícias](#) | [Vídeos](#) | [Rádios](#) | [Promoções](#)

**C&N Online**

Acontece
Agende-se
Em primeira mão
Fique atento
Intrigante
Porteira adentro
Porteira afora
Rentabilidade
Safra
Tecnologia

**Especial Fruticultura**

[<< voltar](#) | [Página Inicial](#)

## Saiba mais sobre a cultura do cajueiro

**Luiz Augusto Lopes Serrano**

[luiz.serrano@embrapa.br](mailto:luiz.serrano@embrapa.br)

**Francisco das Chagas Vidal Neto**

**Dheyne Silva Melo**

*Pesquisadores da EMBRAPA Agroindústria Tropical*

**Especial Fruticultura**

Como fazer quebra de dormência em fruteiras
Cultivo de caqui
Doença do mamão
Nematoides afetam produção de frutas
O plantio de caju
Produção de abacate

O cajueiro é uma planta nativa do Brasil, e está amplamente disseminado no litoral nordestino, compondo a vegetação de praias, dunas e restingas. Pertence à família Anacardiaceae e ao gênero Anacardium, que é constituído por aproximadamente 22 espécies.

Das espécies de cajueiro relatadas na literatura, apenas os cajueiros conhecidos como comum e anão-precoce são explorados comercialmente, ambos pertencentes à mesma espécie: *Anacardium occidentale* L.

Atualmente, a área ocupada com cajueiros gira em torno de impressionantes 760 mil ha. Em comparação a outras 17 áreas ocupadas com fruteiras no Brasil, essa área só é menor do que a cultivada com a laranja: 834 mil ha. Os principais produtores são: Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte e Bahia, estados que respondem por mais de 95% da produção nacional.

**Serviços Especiais**

Você faz a Revista
Newsletter
Direto do Laboratório
De dar água na boca
MF Rural - Neg. agrícolas

O município de Serra do Mel (RN) é o maior produtor nacional, enquanto Pio IX (PI) tem a maior área cultivada. Mais de 90% da castanha de caju (amêndoas da castanha de caju) produzida no Brasil é exportada.

O cajueiro comum é o mais encontrado nas regiões produtoras, pois são aquelas plantas que foram propagadas via semente desde a sua descoberta e também devido às políticas de reflorestamento ocorridas nas décadas passadas. Já o cajueiro-anão precoce é oriundo de seleções fenotípicas realizadas a partir da década de 70.

**Da Revista**

Nossa Equipe
--------------

**Edições Anteriores**

Março
Abril
Maió
Junho
Julho
Agosto

**Características**

A parte aérea (copa) do cajueiro comum pode atingir até 20 m de altura, sendo, por isso, também chamado de gigante. No entanto, é mais comum cajueiros entre 8 a 15 m de altura, e com diâmetro (envergadura) proporcional ou superior à altura.

Já o cajueiro-anão caracteriza-se pelo porte baixo, raramente ultrapassando os 4 m de altura e 8 m de diâmetro de copa. Possui copa mais compacta e homogênea do que o cajueiro comum. Em ambos os tipos, como a envergadura da copa é relativamente maior que a altura, a copa natural e considerada adequada (mais produtiva) é aquela com formato de "guarda-chuva" ou meia-lua.

**Propagação**

Os pomares de cajueiro comum são oriundos de plantas propagadas por sementes ("pé franco") e, devido a ser uma planta alógama, esses pomares são muito heterogêneos (porte das plantas, coloração de folhas e caju, produção etc.).

Por meio dos programas de melhoramento genético da Embrapa, que visam à obtenção de plantas de menor porte (facilitando os tratos culturais) e homogêneas quanto ao porte e à produção, vários genótipos superiores foram selecionados e disponibilizados aos produtores por meio de mudas clonais (propagação assexuada - enxertia e borbulhia).

Os primeiros clones comerciais de cajueiro-anão precoce disponibilizados foram o 'CCP 06' e o 'CCP 76', lançados em 1983; e o 'CCP 09' e o 'CCP 1001', lançados em 1987. Em 1996, foram lançados dois outros clones, com a denominação de 'Embrapa 50' e 'Embrapa 51'.

Posteriormente, no ano 2000, foi lançado o clone 'BRS 189', com dupla aptidão, ou seja, aproveitamento do pedúnculo para o mercado de mesa e da castanha para a indústria. Em 2002, foi a vez do clone 'BRS 226', recomendado para o plantio comercial em sequeiro na região dos baixões piauiense.

Mais dois clones de cajueiro-anão precoce, 'BRS 253' (2004) e 'BRS 265' (2005), um clone de cajueiro comum 'BRS 274' (2007) e um híbrido (cajueiro comum x cajueiro-anão) 'BRS 275' (2007) também foram lançados pela Embrapa.

### **Derivados da fruta**

Com a industrialização do pedúnculo do caju, principalmente para a obtenção de sucos, doces, compotas, geleias etc., criou-se uma alternativa para a agregação de valor e geração de renda para os produtores de caju do Nordeste do Brasil.

O caju, tão popularmente conhecido como fruto, nada mais é do que o conjunto entre o pedúnculo (pseudofruto) e a castanha (fruto verdadeiro). Seu nome provém do idioma tupi, com o significado de fruto amarelo ou fruta amarela de chifre. O verdadeiro fruto do cajueiro é a castanha, e no interior desta está a amêndoa da castanha de caju - ACC (principal produto comercializado da cultura).

### **Produção**

As plantas de cajueiro-anão precoce tendem a produzir caju que apresentam pedúnculo grande e castanha pequena, sendo essa relação, em média, de 9:1, isto é, o peso do caju (100%) é constituído por 90% de pedúnculo e 10% de castanha. Entretanto, os valores dessa relação são variáveis entre os clones.

O caju maduro, dependendo dos genótipos, apresenta o pedúnculo de coloração amarela, alaranjada ou vermelha, e peso médio variando entre 87 g ('CCP 09') e 155 g ('BRS 189').

Quanto às fenofases do cajueiro, as principais são as seguintes: 1- aparente repouso vegetativo na época das chuvas (janeiro a abril); 2- queda das folhas (maio a julho); 3- fluxo foliar ou crescimento vegetativo, dividido em dois fluxos de alta (junho a setembro) e baixa intensidade (novembro); 4- floração (julho a dezembro); e 5- frutificação (agosto a janeiro).

No geral, a duração do período entre o surgimento do maturi (fruto jovem) e a completa maturação do caju (pedúnculo + castanha) varia, aproximadamente, entre 52 e 60 dias.

Inicialmente, há um crescimento rápido da castanha, a qual atinge seu máximo por volta da 5ª semana (35 dias) após a fecundação da flor. A amêndoa, localizada no interior da castanha, não segue o crescimento da castanha. Assim, quando a castanha já atingiu o seu tamanho máximo, a amêndoa ainda está imatura.

Após a castanha atingir o máximo de tamanho, inicia-se o processo de endurecimento da casca da castanha e o desenvolvimento do embrião. Nessa fase ocorre a diminuição do tamanho da castanha, devido à perda de umidade, estimada em até 10% na época da colheita.

O crescimento do pedúnculo é lento na fase inicial de desenvolvimento do caju. A partir da 5ª semana após a fecundação, fase que coincide com o final do crescimento da castanha, o pedúnculo inicia um rápido crescimento até completar o seu amadurecimento (época da colheita). Nessa fase o pedúnculo apresenta cerca de 85 a 89% de umidade.

[Para ler esta matéria na íntegra clique aqui](#)