

CAJÁ

A cajazeira (*Spondias mombin* L.) é espécie produtora de frutos comestíveis, nativa da América Tropical e com provável centro de origem na Amazônia. Está amplamente dispersa no Brasil, ocorrendo, porém, com maior frequência e abundância nas regiões Norte e Nordeste. Na primeira região, é conhecida popularmente como taperebazeiro e, no restante do Brasil, como cajazeira. É espécie ainda em fase de domesticação, não existindo clones nem variedades disponíveis no mercado, embora agricultores, ao longo dos tempos, venham selecionando, dentro de áreas de cultivo e em populações naturais, genótipos que apresentam atributos de produtividade e de qualidade do fruto.

A produção de cajá no Brasil não consta das estatísticas oficiais, porém estima-se que se situe entre 15 mil e 20 mil toneladas de frutos por ano, sendo a Bahia responsável por 50% da produção. A cultura está limitada às regiões Nordeste e Norte do Brasil. Na segunda região, é predominantemente cultivada em sistemas agroflorestais.

A cajazeira é espécie arbórea, caducifólia, que atinge altura de até 30 m e diâmetro de copa de 24 m, em plantas com mais de 50 anos de idade. É propagada por sementes, estaquia e enxertia, principalmente pelo método de garfagem no topo, em fenda cheia. Quando propagada por sementes, inicia a frutificação entre cinco e seis anos após o plantio. Plantas oriundas de mudas enxertadas e de estacas de ramos são mais precoces, frutificando com idade de três a quatro anos.

O cajá é alimento de boa qualidade nutricional e contém em sua composição diversos compostos fenólicos e caretonoides, o que lhe confere grande capacidade antioxidante, enquadrando-se, portanto, no grupo de alimentos funcionais. Raramente é consumido ao natural, pois a acidez ele vada e o escasso rendimento de parte comestível limitam seu consumo como fruta fresca. A polpa da fruta é largamente usada na elaboração de refrescos e na indústria de sorvetes. O cajá faz parte da cesta de produtos da maior indústria de sorvetes do Brasil e tem seu consumo garantido, não só nas regiões Nordeste e Norte, como em todo o Brasil. Na culinária doméstica, é ingrediente importante na preparação de sobremesas como: musse, bolos, pudins e geleias. Nos últimos anos, *chefs* de cozinha da Amazônia vêm utilizando a polpa da fruta na elaboração de molhos para camarões, peixes e aves. São pratos ousados em que o agridoce da polpa confere sabor extra ao camarão, ao peito assado de pato ou ao peixe.

A cultura da cajazeira, não obstante as perspectivas favoráveis da fruta no mercado brasileiro, ainda necessita de considerável aporte de tecnologias para se tornar opção segura para fruticultores do Brasil. É imprescindível o desenvolvimento de variedades que aliem produtividade e qualidade dos frutos, assim como o aperfeiçoamento dos métodos de propagação e o controle

eficiente de pragas e doenças, em particular de diversas espécies de moscas-das-frutas, que se constituem no principal problema fitossanitário da cultura, em particular na Amazônia.

José Edmar Urano de Carvalho e Walnice Maria Oliveira do Nascimento

Pesquisadores da Embrapa Amazônia Oriental

E-mail: jose.urano-carvalho@embrapa.br

walnice.nascimento@embrapa.br

Hog plum

The yellow mombin or hog plum tree (*Spondias mombin* L.) is a species that produces edible fruits, native to Tropical America and with a probable center of origin in the Amazon. It is widely dispersed in Brazil, occurring, however, with greater frequency and abundance in the North and Northeast regions. In the first region it is popularly known as “taperebazeiro and in the rest of Brazil as cajazeira. It is a species still in the domestication phase, with no clones or varieties available on the market, although farmers, over time, have been selecting, within cultivation areas and in natural populations, genotypes that have attributes of productivity and quality of the fruit. The production of hog plum in Brazil is not included in the official statistics, but it is estimated to be between 15 thousand and 20 thousand tons of fruit per year, with Bahia being responsible for 50% of the production. The culture is limited to the Northeast and North regions of Brazil. In the second region, it is predominantly cultivated in agroforestry systems.

The hog plum is an arboreal, deciduous species that reaches a height of up to 30 m and a canopy diameter of 24 m, in plants over 50 years of age. It is propagated by seeds, cuttings and grafting. When propagated by seeds, it starts to bear fruit between five and six years after planting. Plants originating from grafted seedlings and branch cuttings are more precocious bearing fruit at the age of there to four year.

Hog plum is a food of good nutritional quality and contains in its composition several phenolic and caretonoid compounds, which gives it a great antioxidant capacity, therefore fitting into the group of functional foods. It is rarely consumed in its natural form, since the high acidity and the low yield of edible part limit its consumption as fresh fruit. The pulp of the fruit is widely used in the manufacture of soft drinks and in the ice cream industry. Hog plum is part of the product basket of the largest ice cream industry in Brazil and its consumption is guaranteed not only in the Northeast and North regions, but throughout Brazil. In domestic cooking, it is an important ingredient in the preparation of desserts such as mousse, cakes, puddings and jams. In recent years, chefs from the Amazon have been using the hog plum pulp to make sauces for shrimp, fish and poultry. These are special dishes in which the bitter sweetness of the pulp gives extra flavor to or shrimp, fish or poultry.

The hog plum tree cultivation, despite the favorable perspectives of the fruit in the Brazilian market, still needs considerable input of technologies to become a safe option for fruit growers in Brazil. It is essential to develop varieties that combine fruit productivity and quality, as well as the improvement of propagation methods and efficient control of pests and diseases, in particular of

several species of fruit flies, which are the main phytosanitary problem. of culture, particularly in the Amazon