12 – Considerações finais

Francisco Xavier de Souza
Francisco de Queiroz Porto Filho
Nouglas Veloso Barbosa Mendes

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

SOUZA, F. X., PORTO FILHO, F. Q., and MENDES, N. V. B.
Considerações finais. In: *Umbu-cajazeira*: descrição e técnicas de cultivo [online]. Mossoró: EdUFERSA, 2020, pp. 88-92. ISBN: 978-65-87108-02-5. <https://doi.org/10.7476/9786587108599.0014>.

All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

12

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os milhares de árvores de umbu-cajazeiras adultas e produtivas existentes e dispersas no semiárido brasileiro formam um grande pomar já estabelecido, com muitas delas sendo exploradas economicamente, fato comprovado pelo aumento do número de agroindústrias de polpa e pela oferta dos produtos processados de umbu-cajá no mercado. São esses cenários que indicam a expansão desse agronegócio, comprovado pela valorização e demanda real dos produtos processados de umbu-cajá (polpa, sucos e sorvetes), os quais movimentam uma cadeia produtiva agroindustrial que gera emprego e renda no campo, nas agroindústrias e nos mercados. Mesmo não existindo dados oficiais de produção de frutos e de produtos processados, constata-se a pujança e o crescimento desse agronegócio nas visitas ao campo, às agroindústrias, sorveterias, centrais de abastecimento e aos mercados. Isso é oportuno e facilita a realização de ações de pesquisa, desenvolvimento e inovação para a geração e adaptação de tecnologias e conhecimentos, a fim de dar suporte e melhorar o rendimento desse agronegócio tão carente de apoio das instituições governamentais e de tecnologia.

Nos últimos anos, com o aumento do número das agroindústrias e dos pontos de venda de produtos processados nas cidades, a procura por umbu-cajá, principalmente para produção de polpa, tem aumentado, mas mesmo assim ainda é grande o desperdício de frutos. Isso ocorre em razão de muitas plantas não serem colhidas, seja pela distância dos centros consumidores e precariedade das vias de acesso, negligência cultural, falta de informações, ou pelo desconhecimento do valor nutricional e mone-

tário dos frutos pelos proprietários das plantas. Em algumas residências, é comum se observar frutos de umbu-cajá sob a copa das árvores sendo consumidos por herbívoros (caprinos e ovinos), enquanto os moradores preferem consumir refrigerantes e sucos processados.

Para superar os problemas acima descritos, é necessário que os compradores de frutos e as agroindústrias divulguem pelos meios de comunicação – como rádios, redes sociais e feiras – as qualidades nutricionais do umbu-cajá, a correta forma de colheita e higienização, as características do fruto exigidas para compra, o preço a ser pago por caixa ou quilograma, o local e a hora de entrega. Isso, além de propiciar a aquisição de matéria-prima de qualidade, distribui renda, educa o consumidor e divulga o produto.

A forma empírica utilizada na exploração da umbu-cajazeira, pela falta de conhecimentos e tecnologias aplicáveis a um sistema de produção comercial, é uma dificuldade; por outro lado, a existência de um grande número de plantas adultas de genótipos superiores, em sua maioria com mais de sessenta anos de idade, muito produtivas e já estabelecidas em quintais de muitos agricultores familiares e moradores da região, é uma vantagem. Sabe-se que grande parte dessas árvores, mesmo exploradas de forma amadora e extrativa, ou seja, sem a aplicação de qualquer insumo ou manejo agrônômico e sob condições de sequeiro, produzem acima de 1.500 kg de frutos por safra, principalmente aquelas estabelecidas em solos mais férteis e profundos.

No Rio Grande do Norte, existem cerca de 20.421 famílias assentadas pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) nos seus diversos projetos de assentamentos localizados dentro do semiárido. A umbu-cajazeira é uma das frutíferas de maior aptidão para cultivo nesses assentamentos. No assentamento Terra de Esperança, em Governador Dix-Sept Rosado, RN, existem em torno de 2.500 árvores de umbu-cajazeiras com mais de 60 anos de idade, as quais foram plantadas pelo ex-proprietário, há décadas, antes da desapropriação pelo INCRA. Caso sejam aplicados alguns tratos culturais e insumos de baixo custo, como adubação orgânica, essas árvores têm potencial para produzir cerca

de 2.100 toneladas de frutos por safra, estimando-se uma produção média de 700 kg de frutos por planta. Se nessas árvores e nas já estabelecidas em quintais forem aplicados alguns insumos e tratos culturais de baixo custo, com certeza o resultado será a obtenção de altas produções de frutos nas safras subsequentes.

Portanto, é imperativo utilizar o acervo de conhecimentos publicados, as informações e as técnicas recomendadas para o cultivo de diversas espécies frutíferas tropicais – especialmente o cajueiro e a mangueira, que também são anacardiáceas – e ajustá-las para aplicação direta no cultivo da umbu-cajazeira. Essas são ações imprescindíveis que devem ser incentivadas, subsidiadas e coordenadas por instituições públicas de fomento, pesquisa e assistência técnica, em parceria com associações, cooperativas e fruticultores.

A viabilidade e sustentabilidade do agronegócio da umbu-cajazeira necessita de apoio e subsídios de instituições públicas para ações de pesquisa e desenvolvimento, financiamento, fomento, assistência técnica; e também organização de associações e cooperativas para cultivo, comercialização do fruto, processamento, ações de *marketing* e comercialização dos produtos. Essas medidas podem tornar o agronegócio da umbu-cajazeira uma atividade lucrativa para pequenos e médios produtores e disponibilizar o umbu-cajá regularmente nos mercados, nas feiras livres e nas agroindústrias.

Ressalta-se que a mistura regional dos nomes comuns das *Spondias* – quando espécies diferentes são conhecidas pelos mesmos nomes comuns – conduz a equívocos e à disseminação de informações erradas, fatos comprovados pelos dados de produção publicados pelo IBGE e pelas CEASAs. Isso impede a mensuração da real importância agrossocioeconômica das espécies de *Spondias* e dificulta a aprovação de projetos de fomento e de P&DI junto aos agentes financeiros. A umbu-cajazeira é fortemente prejudicada, apesar dos milhares de toneladas de frutos produzidos, comercializados e processados. Isso ocorre em razão dos frutos, da polpa e de outros produtos serem nominados, rotulados e comercializados com os nomes de outras *Spondias*, como cajá, cajarana,

cajá-umbu e umbu. Constata-se esse fato nos mercados de Mossoró, onde os frutos da umbu-cajazeira são comercializados como cajarana, em Fortaleza como umbu e em Recife como cajá-umbu. Nos supermercados e na indústria sorveteira, a polpa, os sorvetes e os picolés, em sua grande maioria, são rotulados e comercializados como cajá, cajá-umbu e umbu. Outro agravante é o fato de o umbu-cajá entrar na composição de misturas (*blends*) de polpas, sucos, néctares e sorvetes de outras fruteiras, principalmente nos produtos do cajá, nos quais os rótulos mencionam apenas o nome e a marca cajá. Essas ocorrências impedem a mensuração de índices técnicos e econômicos nos elos da cadeia produtiva do agronegócio umbu-cajá, a identificação de problemas e a justificativa para aprovação de projetos sustentáveis, além de tornar a umbu-cajazeira e seus produtos de baixo valor, por não terem identidade e marca. Essa situação é aceita pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que ainda não definiu o padrão de identidade e qualidade para a polpa e o suco de umbu-cajá.