



Macadâmia

Macadâmia: noz de alto valor agregado no mercado

Cultura pesquisada pela Esalq pode chegar a render 30 quilos por planta

O projeto de caracterização fenológica, produtiva e propagativa de noqueira macadâmia, no Estado de São Paulo, desenvolvido na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq), deve recomendar variedades mais adaptadas à região até o final deste ano. Objeto da tese de mestrado do professor Fábio Albuquerque Entelmann, o trabalho visa ainda disponibilizar técnicas para acelerar a produção de mudas com preço reduzido e estimular o plantio.

Fruteira introduzida no Brasil na década de 1930, a macadâmia é uma noz de alto valor agregado no mercado que tem aptidão para as indústrias cosmética e alimentícia. Produzida em Minas Gerais, Espírito Santo e Bahia, a cultura está concentrada em território paulista. Porém, comparado ao potencial de rendimento, que pode chegar a 30 quilos por planta, o desempenho local é baixo, atingindo no máximo sete quilos.

Entelmann salienta que as doenças mais preocupantes são as fúngicas e normalmente estão relacionadas ao florescimento. Estudos recentes para identificação dos patógenos específicos a cada fase encontram dificuldades pela multiplicidade de microrganismos encontrados nas flores. De acordo com ele, a prática mais comum é a aplicação preventiva de fungicidas. E os inseticidas curativos são um recurso utilizado em caso de ataques muito severos.

— A produtividade em São Paulo varia muito, devido à diversidade de tecnologias utilizadas. O sucesso depende basicamente da nutrição e adubação correta da planta, sem deixar de fazer entre um ano e outro. E principalmente controlar pragas e doenças durante a florada, ocasião em que se define a produtividade por planta e por hectare. A macadâmia não é uma cultura que apresente muitas moléstias fora da época da florada — explica.

Ensaio com os resultados parciais de comparação entre as variedades serão repetidos o maior número de vezes possível. Dentre as nove variedades estudadas, três apresentam as melhores características. Além de conseguir uma germinação mais homogênea e frutos maiores, os experimentos também buscam soluções alternativas para substratos.

— O maior destino da macadâmia é a utilização em aperitivos como bolacha, mix de cereais, bolos e sorvetes. O estímulo ao consumo se deve também às propriedades medicinais. Estudos indicam que o produto rico em ácido palmítico, relacionado ao metabolismo em lipídeos, diminui o colesterol ruim e aumenta o bom. O alimento antioxidante contém selênio, benéfico para tireóide — revela.



Foto: Esalq/USP

"Noz de alto valor agregado no mercado tem aptidão para indústrias cosmética e alimentícia"

Fábio Entelmann,
da Esalq/USP