

# Cultura da Macadâmia

## Pesquisa da Esalq

Ensaios estão instalados na cidade de Dois Córregos, interior do Estado, na Fazenda Palmeiras

De uso extenso nos setores alimentício, farmacêutico e na indústria cosmética, a macadâmia ainda tem sua produção relativamente tímida no país e 80% e do que produzimos é destinado à exportação. Em 2007, quando o engenheiro agrônomo Fabio Albuquerque Entelmann começou a pesquisar sobre a cultura da macadâmia, com o objetivo de tornar-se produtor da fruta em Buri, município localizado no sudoeste do estado de São Paulo, a grande deficiência de informações no sistema produtivo foi seu maior obstáculo. "Faltavam informações atualizadas sobre o desempenho das variedades (produção e ciclo produtivo) e dos tratamentos culturais adequados (podas, adubação e controle de pragas e doenças)", comenta. Segundo o agrônomo, outro fator importante foi o preço da muda, que variava entre R\$ 6,0 e R\$ 10,0, muito acima do preço de uma muda de laranja que, fixado entre R\$ 3,5 e R\$ 5,0. Esse alto preço foi justificado pelos produtores devido ao grande tempo necessário para se produzir essa muda, com variação entre 18 e 24 meses, o dobro do que uma muda cítrica.

Diante desse cenário, Entelmann vem desenvolvendo, no programa de pós-graduação e Fitotecnia, na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), o projeto "Caracterização propagativa, fenológica e produtiva de cultivares de noqueira macadâmia no centro-oeste do Estado de São Paulo", financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Sob orientação do professor João Alexio Scarpere Filho, do departamento de Produção Vegetal (LPV), o pesquisador busca caracterizar as variedades de noqueira macadâ-



A pesquisa analisa dados referentes à produtividade e qualidade de frutos para cada variedade



A noz macadâmia já processada pronta para o consumo: produção é tímida no país

mia mais cultivadas no estado de São Paulo quanto ao ciclo fenológico, produção e qualidade de noz, além de desenvolver uma metodologia que permita a produção de mudas de uma forma mais rápida e barata.

**● ENSAIOS.** Os ensaios estão instalados na cidade de Dois Córregos, interior de São Paulo, na Fazenda Palmeiras, junto da fábrica da Queen Nut Macadâmia, uma das maiores processadoras do fruto e também nas dependências do LPV. "O projeto envolve, além dos professores de fruticultura da Escola, os alunos do Grupo de Práticas em Fruticultura da

Esalq (GPF), o professor Rafael Pio, da Universidade Federal de Lavras (UFL), pesquisadores do Pólo APTA de Ribeirão Preto e a equipe técnica da empresa de Dois Córregos", descreve o autor do projeto. Os estudos começaram em 2008 e deverão ocorrer até o próximo ano. Até o momento, os pesquisadores já conseguiram desenvolver uma nova metodologia para a propagação dessa fruteira e também já são capazes de acompanhar seu ciclo fenológico completo. "Atualmente estamos coletando e analisando dados referentes à produtividade e qualidade de frutos para cada variedade", reforça Entelmann.



Além da alimentação, a noz tem uso em vários setores

## INCENTIVO

### Desenvolver a cultura

● O pesquisador Entelmann lembra que outro fator que contribuirá para o desenvolvimento do setor foi a criação da associação mundial da cultura da macadâmia. "Essa ideia surgiu durante o 3th International Macadamia Symposium, realizado aqui no Brasil em 2006 e foi concretizada em setembro de 2009, durante o 4th International Macadamia Symposium, na África do Sul, aonde pude acompanhar junto com representantes da Associação Brasileira de Noz Macadâmia o início do que será uma importante ferramenta para troca de informação entre produtores e pesquisadores dessa cultura, já que alguns de seus problemas são comuns a todos os produtores do mundo". Com os resultados da pesquisa desenvolvida na Esalq, a ser finalizada em 2011, a proposta é que os produtores possam tomar decisões mais acertivas no que se refere a qual variedade plantar, aumentando a produção e melhorando a qualidade de frutos. "Precisamos adequar os tratamentos culturais, especificamente para cada variedade, de acordo com o estágio fenológico que ela se encontra e também desenvolver uma metodologia adequada para a produção de mudas favorecendo tanto o viveirista quanto o produtor consumidor. Tudo isso irá favorecer o desenvolvimento da cultura para essa região e também servirá de base para novas pesquisas na área", conclui Entelmann.