



Úfra

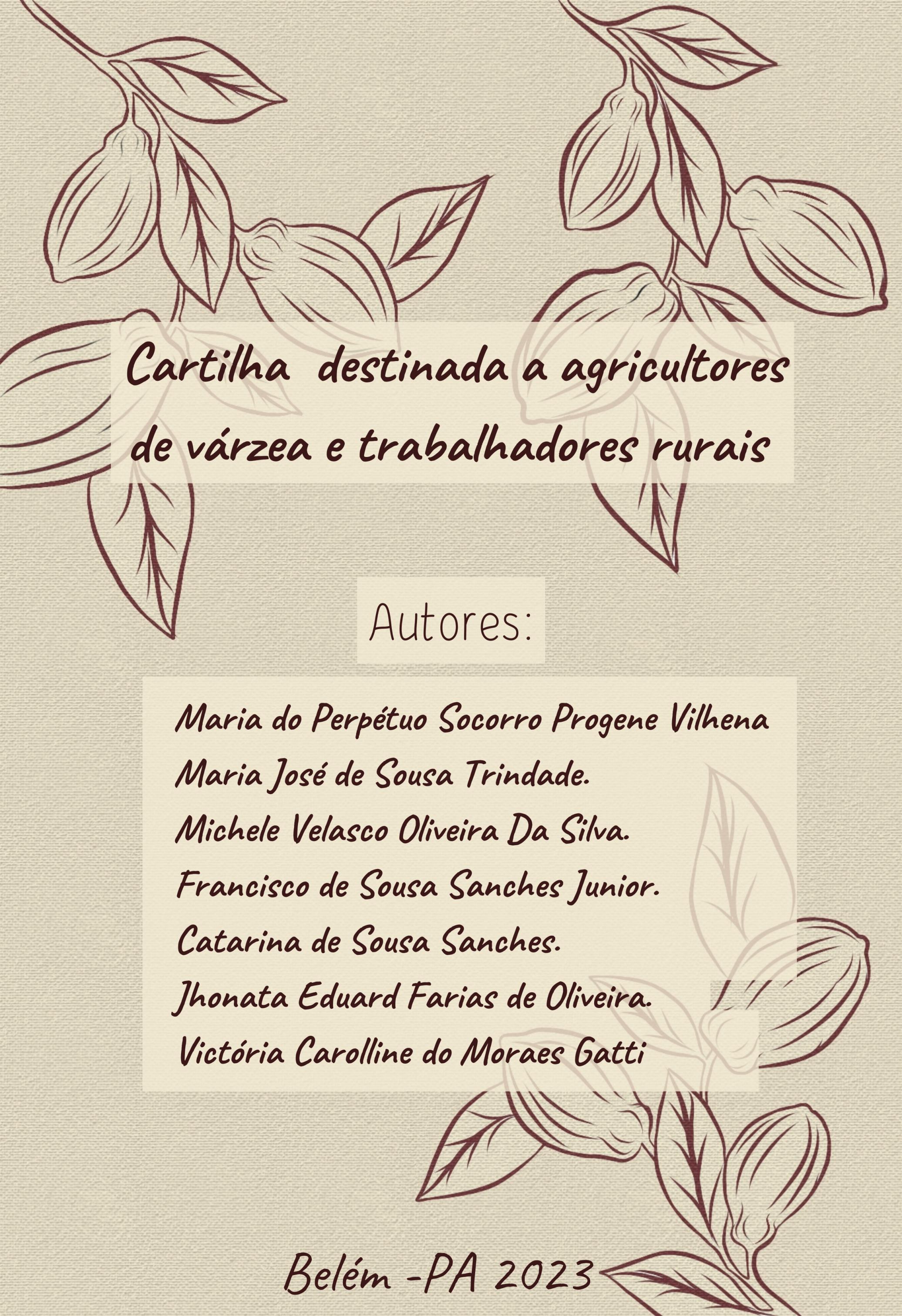
Fapespa
Fundação Amazônia de Amparo
a Estudos e Pesquisas

Cartilha

Beneficiamento primário do Cacau

Das ilhas de Mocajuba





*Cartilha destinada a agricultores
de várzea e trabalhadores rurais*

Autores:

Maria do Perpétuo Socorro Progene Vilhena

Maria José de Sousa Trindade.

Michele Velasco Oliveira Da Silva.

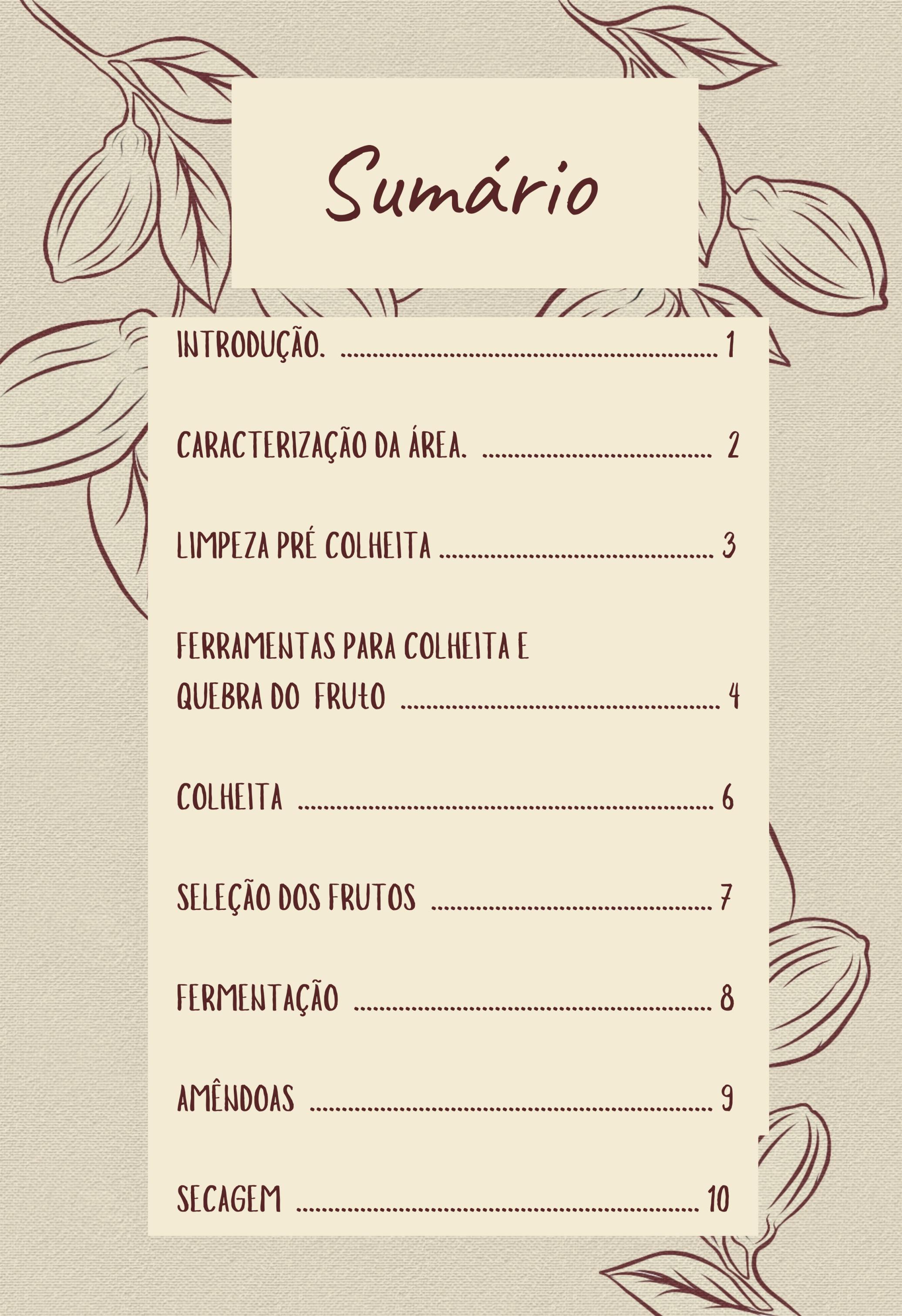
Francisco de Sousa Sanches Junior.

Catarina de Sousa Sanches.

Jhonata Eduard Farias de Oliveira.

Victória Caroline do Moraes Gatti

Belém -PA 2023



Sumário

| | |
|--|----|
| INTRODUÇÃO. | 1 |
| CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA. | 2 |
| LIMPEZA PRÉ COLHEITA | 3 |
| FERRAMENTAS PARA COLHEITA E QUEBRA DO FRUTO | 4 |
| COLHEITA | 6 |
| SELEÇÃO DOS FRUTOS | 7 |
| FERMENTAÇÃO | 8 |
| AMÊNDOAS | 9 |
| SECAGEM | 10 |

Introdução

O cacau de várzea das ilhas de mocajuba, apresenta uma grande importância para a região e a possibilidade de um equilíbrio entre uma produção socialmente justa gerando emprego e renda, economicamente viável ao produtor e ambiental correta mantendo a floresta em pé. O cacau da região é símbolo cultural e histórico da relação sustentável entre o homem e a natureza.

Diante disso, pode-se afirmar que há um cenário favorável para cultura do cacau que é produzido pela agricultura familiar nas ilhas, tornando o cultivo do cacau uma atividade de importância territorial e parte da estratégia de viabiliza produção sustentável nessas áreas.

A proposta do projeto é impulsionar a produção de amêndoa de cacau adequadas para o consumo e para formação em chocolate, e outros subprodutos,, introduzindo novos conceitos e práticas que permitem a produção de amêndoas de cacau com elevado padrão de qualidade para atender mercados específicos com de cacau orgânico, finos ou gourmet.

Caracterização da área

As ilhas de várzea do município de Mocajuba no estado do Pará, Brasil. Estão localizadas aproximadamente a 200km do município de Belém. As florestas de várzea da região possuem uma riqueza na sua biodiversidade vegetal, além do cacau encontramos o famoso açaí, seringueiras, virolas e outras espécies úteis, como por exemplo, as plantas medicinais e aromáticas.



Limpeza pré colheita

.Sempre observar o estado do cacauueiro, para o cuidado com a limpeza do local: deve ser feita a roçagem, retirada de chupões, cupins, e plantas daninhas que agarrem no seu tronco ou no seu entorno, pois são nos troços que nascem o cacau.



Controle de insetos e pragas!



Ferramentas para colheita



Alicate

As ferramentas devem ser amoladas e limpas. A limpeza deve ser feita utilizando água sanitária a 1% para evitar doenças causadas pelos insetos que causam danos ao tronco, como a broca.



Podão

Facão



Ferramentas para colheita



Os cestos são utilizados para coleta e transporte dos frutos

Ferramentas para a quebra do fruto



Balde



Cutelo cego



Lona

Colheita

Durante a colheita do fruto, deve-se ter cuidado para não danificar a almofada floral, pois são locais de produção para a próxima safra, assim o corte deve ser feito rente ao fruto.



Não é recomendado arrancar o fruto.

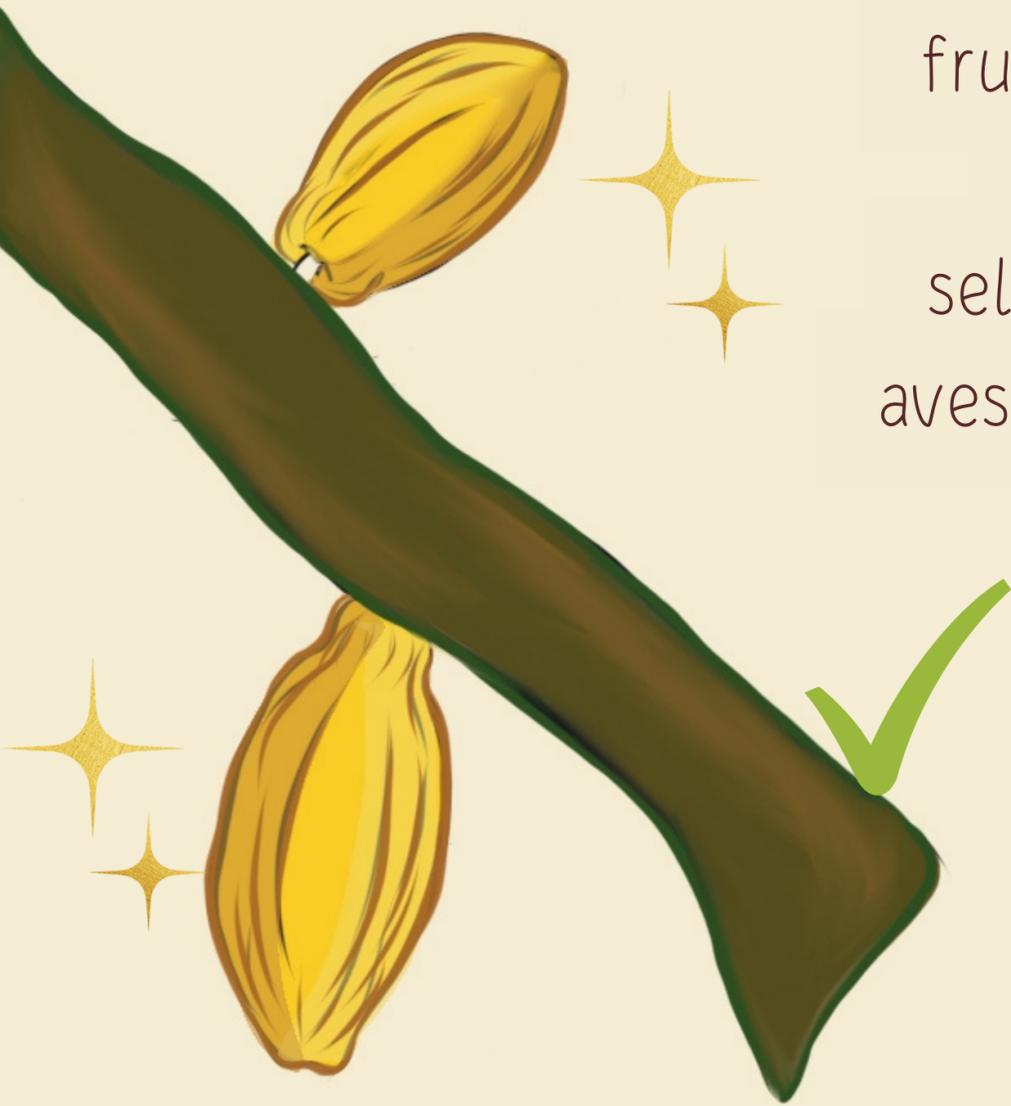


A quebra do fruto é realizada com um corte diagonal, com a retirada das sementes boas, colocadas em um recipiente e levadas ao cocho. Cuidado durante o corte para evitar acidentes e não danificar as sementes.



Seleção dos frutos

O cacau é selecionado a partir de frutos saudáveis, de coloração amarelo ouro. Não misturar os frutos selecionados com os frutos picados por aves e insetos, com manchas, verdes e maduros demais.



Fermentação



Cocho

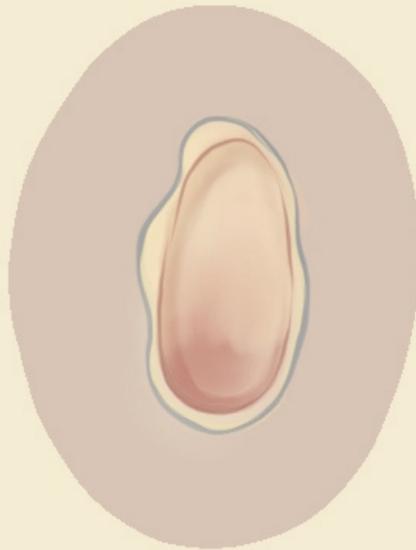
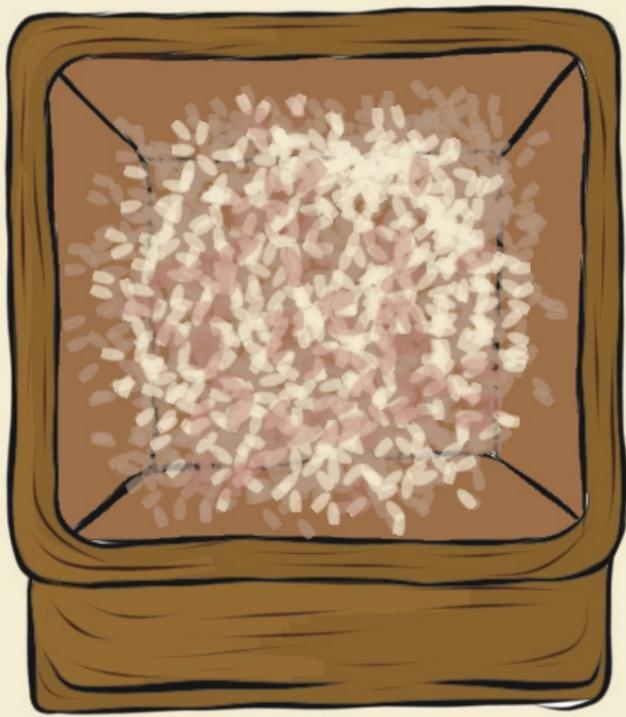


As sementes já no cocho, colocar folhas de bananeiras para cobrir as sementes no cocho durante as primeiras 48h. Após esse tempo, retirar as folhas e realizar a primeira virada das sementes dentro do cocho.

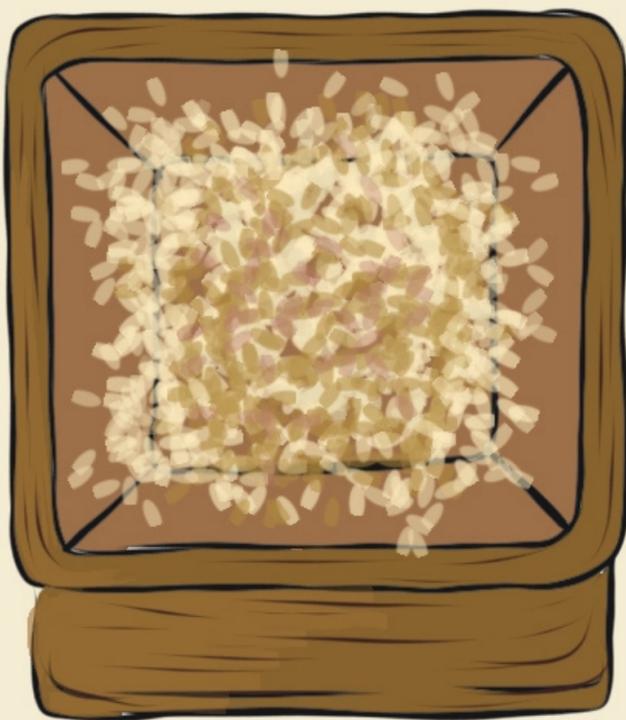
Em seguida é necessário continuar a viragem a cada 24h por aproximadamente 6 dias onde atinge a coloração marrom vermelhada. Não ultrapasar o período de 7 dias.

Amêndoas

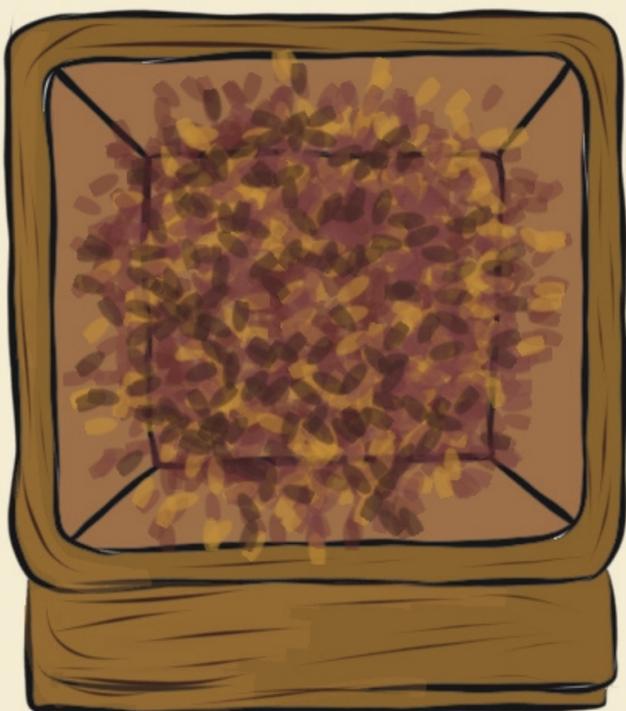
Cocho: 1º dia



Cocho: 3º dia



Cocho: 7º dia



Do 1º ao 3º dia é possível identificar o cheiro de álcool e do 4º ao 7º o cheiro de vinagre. Isso indica uma boa fermentação

Secagem

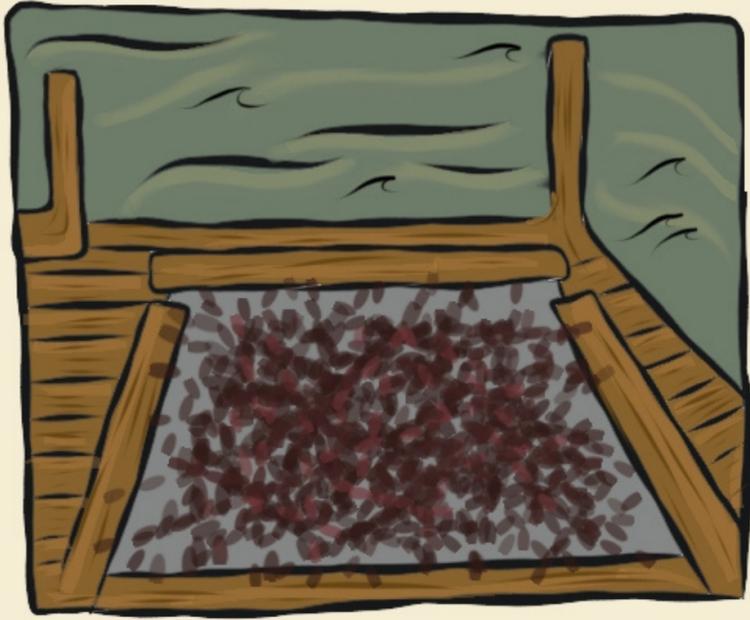
Nessa etapa as amêndoas perdem umidade. O revolvimento no primeiro dia deve ser feito de 1h em 1h, no segundo dia de 2h em 2h, sucessivamente até no máximo 15 dias.



As amêndoas secas produzem barulho de cascalho/chocalho

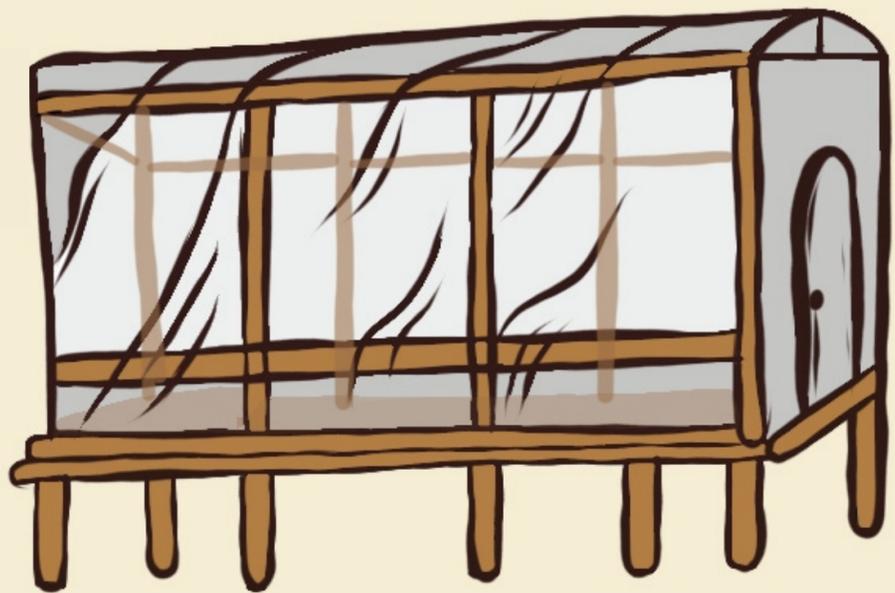


Secagem



Secagem no trapiche

Secagem em estufa



Secagem em barça



Apoio

