

**CAPA / A PRODUÇÃO, O CONSUMO E A QUALIDADE
DO CAQUI NO BRASIL**

O caqui originário da Ásia pertence à família botânica Ebenaceae, a qual também possui espécies com fins madeireiros e paisagísticos. As espécies que produzem frutos comestíveis pertencem ao gênero *Diospyros*, que são cognominados de fruta dos deuses (dios= Deus, pyros=alimento). Este gênero com a maioria das espécies de importância econômica apresenta a *Diopyros kaki* como a mais importante. Os frutos são ricos em amido, pectina, açúcares, apresentando teor muito alto de vitamina A e com baixo teor de ácidos.

O caqui, muito cultivado na China, Japão e Coréia do Sul, foi introduzido no Brasil em torno de 1890, em São Paulo, e expandiu-se a partir de 1920 com a imigração japonesa. As regiões Sul e Sudeste são as maiores produtoras, lideradas por São Paulo com uma área cultivada de 3.610 hectares (2003), seguidas pelo Paraná, com 1.472 hectares (2001), e pelo Rio Grande do Sul com 1.232 hectares (2001).

O número de cultivares de caqui comercializadas no Brasil é bastante grande, sendo que estas podem ser enquadradas nos seguintes três grupos quanto à adstringência e cor da polpa: a) Sibugaki – apresentam frutos com polpa sempre taninosa (adstringente) e de cor amarela, independente da presença ou não de sementes. Estes frutos necessitam tratamentos pós-colheita com etileno, gás carbônico ou etanol para degradação do tanino (fenóis) para se tornarem aptos para o consumo; b) Amagaki – a polpa dos frutos é amarela e não apresenta tanino, contendo ou não sementes. São também chamados de caquis doces ou duros, ou ainda de chocolate branco; c) Variável – frutos destas cultivares, quando oriundos de flores não polinizadas e, por isso, sem sementes, apresentam polpa amarela e rica em taninos, necessitando de destanização. Porém, quando ocorre polinização há formação de sementes e a polpa apresenta-se escura de cor chocolate e sem tanino, estando aptos para o consumo na colheita.

As cultivares mais exploradas variam com as regiões do país, sendo que em São Paulo prevalecem as cultivares Taubaté, Rama Forte e Fuyu e no Rio Grande do Sul as cultivares Fuyu e Kioto. A cultivar Fuyu, do grupo Amagaki, é a mais importante no mercado internacional, sendo inclusive exportada pelo Brasil para a Europa, porém ainda em pequena escala, mas com perspectivas de expansão nos próximos anos.

Auri Brackmann
Eng. Agr., Doutor, Professor do Departamento de Fitotecnia
Universidade Federal de Santa Maria - UFSM.
brackman@ccr.ufsm.br