

A CULTURA DA CARAMBOLA

A caramboleira (*Averrhoa carambola* L.) é uma planta pertencente à família Oxalidaceae, originária da Ásia, típica das regiões tropicais. É uma fruteira exótica, introduzida no Brasil no início do século XVIII, sendo cultivada em todo o País, principalmente nas regiões mais quentes e sem ocorrência de geadas.

As formas de consumo da carambola são como fruta fresca ou sucos, geléias, compotas, doces caseiros e saladas. O sumo das sementes é utilizado para remover manchas diversas, as flores são consumidas em saladas e pratos exóticos, e as folhas fazem parte da farmacopéia indiana. O suco da carambola, além de um refrigerante saudável, também pode ser utilizado como febrífugo, antiescorbútico e antidiarreico.

De acordo com dados do MNS European Fruits and Vegetables Report (ITC) referentes ao ano 2000, os principais produtores e exportadores mundiais de carambola são Malásia, Israel, Tailândia e Brasil. Estima-se que, no Brasil, a área de cultivo de caramboleira seja aproximadamente 300 ha, localizada predominantemente na região Sudeste, no Estado de São Paulo, onde o volume de comercialização da fruta na CEAGESP, entre os anos de 2000 e 2003, foi de aproximadamente 2.000 t/ano.

Embora não esteja definida qual a principal variedade de carambola cultivada, sabe-se que as variedades Arkin (originária da Flórida e com sabor doce) e B-10 (originária da Malásia e com sabor azedo) estão entre as principais variedades, sendo a primeira destinada principalmente ao consumo interno *in natura* e exportação para o Japão, e a segunda destinada à indústria e exportação para países da Europa.

A produtividade da caramboleira varia entre 15 e 45 t/ha de acordo com a idade da planta, manejo e intensidade de desbaste, podendo-se atingir até 60 t/ha. O ponto de colheita ideal da carambola ocorre quando 25 a 75% de sua superfície se encontra amarelada. Plantas provenientes de sementes iniciam a frutificação a partir do 3º ano, enquanto as plantas enxertadas começam a produzir a partir do 2º ano, alcançando a escala de produção comercial a partir do 5º ano, e mantendo-se produtiva por até 20 anos.

O preço de comercialização da carambola é sazonal, variando com a época e oferta/procura internacional, registrando picos de até US\$25,00 para a caixa de 2kg tipo exportação (CEAGESP/1997). Atualmente, segundo dados da Ceasa de Campinas e Grande Belo Horizonte, em julho de 2004, o quilo da carambola foi comercializado a R\$5,00, enquanto, no ano de 2003, o preço médio do quilo da fruta foi de R\$3,65. A melhor época para comercialização é entre os meses de setembro e dezembro, quando a produção é pequena e se conseguem melhores preços.

As técnicas de produção adequadas às características da caramboleira ainda são pouco conhecidas e estudadas. Em face ao grande potencial de exploração desta cultura, torna-se necessária a realização de estudos e pesquisas relacionadas às variedades, técnicas de cultivo, produção e conservação pós-colheita, de modo a viabilizar a expansão e divulgar o potencial comercial da caramboleira.

Débora Costa Bastos
Engenheira Agrônoma, M.Sc.,
Doutoranda em Fitotecnia do Depto. de Produção Vegetal ESALQ/USP,
email: dcbastos@esalq.usp.br