

REVISTA BRASILEIRA DE FRUTICULTURA

v. 34, n. 3, p. 653 - 955

CAQUI

O caquizeiro pertence ao gênero *Diospyros* da família Ebenaceae e possui quatro espécies de importância comercial, dentre as quais a *Diospyros kaki* é a representante mais importante. Originário da China, teve seu maior desenvolvimento comercial no Japão, onde é considerado um fruto tradicional há séculos. No Brasil, o caquizeiro foi introduzido no início do século XX por imigrantes japoneses. Entretanto, a expansão dessa cultura só ocorreu a partir de 1920, com maior expressão na região Sudeste, com a chegada dos imigrantes japoneses, que trouxeram outras cultivares e técnicas de produção.

O Brasil é o terceiro produtor mundial de frutas, com 37,6 milhões de toneladas, distribuídos em área de 2,43 milhões de hectares, precedido por China e Índia. Dentre as frutas que merecem destaque no mercado nacional, encontra-se o caqui (*Diospyros kaki* L.), sendo sua produção mundial, em 2009, de 3,8 milhões de toneladas. Sendo que a China, maior produtor, produziu cerca de 2,5 milhões de toneladas, seguida da Coreia do Sul com 530 mil toneladas e o Japão com 266 mil toneladas, enquanto o Brasil ocupou o quarto lugar no ranking mundial, com 173,3 mil toneladas

As regiões Sul e Sudeste são as maiores produtoras, sendo lideradas pelo Estado de São Paulo. De acordo com dados do IEA (Instituto de Economia Agrícola), no ano de 2007, apenas o município de Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo, contribuiu com a produção de 49,7 mil toneladas de caqui.

No mercado interno, o consumo está aumentando progressivamente devido à qualidade e aos preços relativamente acessíveis. O interesse pela cultura encontra justificativa, pois além de sua perfeita adaptação às condições brasileiras, o caquizeiro é uma planta rústica, vigorosa e produtiva. Os frutos apresentam boa aceitação no mercado, excelente sabor, aparência e qualidade nutricional, sendo boa fonte de fibras, açúcar (14 a 18%), vitaminas A, B e C, além de sais minerais.

No entanto, apesar de ser um fruto muito apreciado pelo seu sabor e pelas características nutricionais, apresenta alguns problemas de comercialização e pós colheita. Entre eles, está o curto período de safra, que se inicia no mês de maio e termina em meados de sendo que, onde a grande oferta desvaloriza o produto, tornando a cultura pouco rentável. Após o mês de junho, os preços normalmente começam a reagir, porém os produtores têm dificuldade para conservar a qualidade das frutas até esta época, além de enfrentar concorrência com frutas mais tradicionais, como a laranja, banana e maçã.

Outro grande problema enfrentado pelos produtores de caqui é a destanização dos frutos, sendo que estes pertencem ao grupo de polinização variável, o que significa dizer que, na ausência de sementes, os frutos preservam a adstringência mesmo quando amadurecidos, necessitando, portanto, de um processo artificial para a remoção da adstringência.

A concentração da produção, num curto período de tempo, gera grande oferta do produto no mercado e conduz os preços a valores muito baixos. Sendo assim, as pesquisas relacionadas ao adequado armazenamento dos frutos são fundamentais para estender o período de comercialização, de forma a oferecer o produto numa época do ano em que normalmente se encontra pouco disponível. Dentre estas práticas, tem-se a utilização de armazenamento refrigerado, que mantém a qualidade dos frutos por um curto espaço de tempo, além de pesquisas com o uso de cera e atmosfera modificada, uso de 1-MCP e, recentemente, o uso de radiação gama e aplicação de cálcio pós colheita.

Rogério Lopes Vieites

Prof. Titular, docente Departamentos de Gestão e Tecnologia Agroindustrial
Faculdade de Ciências Agrônômicas da UNESP-Botucatu.

E-mail: vieites@fca.unesp.br