USP ESALQ – Assessoria de Comunicação

ESALQ

Veículo: A Tribuna Piracicabana

Data: 20/04/2010

Caderno / Página: Cidade / A5

Assunto: Pesquisa tenta baratear macadâmia no país

Pesquisa tenta baratear macadâmia no País

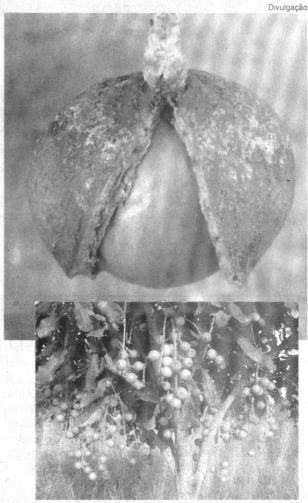
Usado em alimentação, fármacos e indústria cosmética, o fruto produzido no Brasil é voltado quase exclusivamente à exportação. Cidade de Dois Corregos recebe ensaios do estudo

A macadâmia tem sua produção baixa no país mesmo sendo usada nos setores alimentício, farmacêutico e na industria cosmética. E 80% do que se produz é destinado à exportação. Preocupado com isso, o agrônomo Fabio Albuquerque Entelmann começou a pesquisar sobre a cultura da macadâmia, com o objetivo de tornar-se produtor da fruta em Buri, sudoeste do Estado de São Paulo, mas encontrou obstáculos em relação à deficiência de informações no sistema produtivo.

"Faltavam informações atualizadas sobre o desempenho das variedades (produção e ciclo produtivo) e dos tratos culturais adequados (podas, adubação e controle de pragas e doencas)". comenta. Segundo o agrônomo, outro empecilho foi o preço da muda, que, de acordo com os produtores, é cara devido ao grande tempo necessário para ser produzida, com variação entre 18 e 24 meses - o dobro do que uma muda cítrica. Diante desse cenário, Entelmann desenvolve no programa de pós-graduação e Fitotecnia, na

Esalq, o projeto "Caracterização propagativa, fenológica e produtiva de cultivares de nogueira macadâmia no centro-oeste do Estado de São Paulo". Sob orientação do professor João Alexio Scarpare Filho, do departamento de Produção Vegetal (LPV), o pesquisador busca caracterizar as variedades de nogueira macadâmia 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.

Os ensaios da pesquisa estão instalados na cidade de Dois Córregos, interior de São Paulo, junto da fábrica da Oueen Nut Macadâmia. 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.



A fruta pode ser usada nos setores alimentício, farmacêutico e na indústria cosmética. NO DETALHE: Pesquisa tenta desenvolver metodologia que permita a produção de forma mais rápida e barata

Com os resultados da pesquisa, a ser finalizada em 2011, a proposta é que produtores tomem decisões mais objetivas no que se refere a qual variedade plantar, aumentando a produção e melhorando a qualidade.