

Cartilha

Beneficiamento primário *Cacau* das ilhas de Mocajuba

Maria do Perpetuo 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



Cartilha

Beneficiamento primário

Cacau das ilhas de Mocajuba

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Rede de Bibliotecas da Universidade Federal Rural da Amazônia
Elaborado pela Bibliotecária Ana Cristina Gomes Santos CRB2-1055

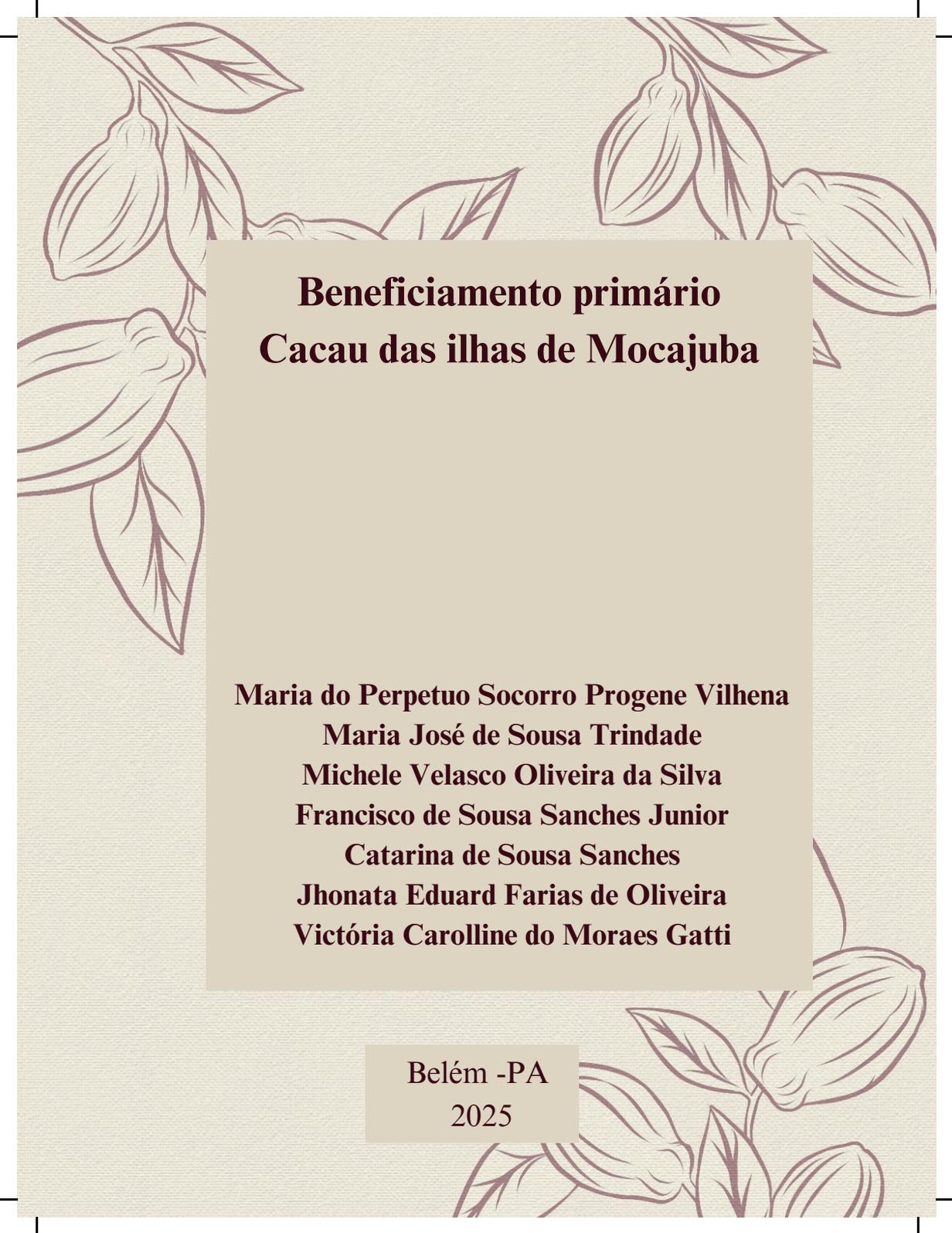
Vilhena, Maria do Perpétuo Socorro Progene

Cartilha Beneficiamento primário do Cacau Das ilhas de Mocajuba. / Vilhena, Maria do Perpétuo Socorro Progene; 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, 2024.

15 f. : il. color. Cartilha destinada a agricultores de várzea e trabalhadores rurais
ISBN: 978-65-01-41565-9

1. Cacau - Beneficiamento - Cartilha. 2. Cacau – História em quadrinho. 3. Cacau - Ilustração 4. Trindade, Maria José de Sousa 5. Sanches Junior, Francisco de Sousa 6. Sanches, Catarina de Sousa 7. Oliveira, Jhonata Eduard Farias de 8. Gatti, Victória Caroline do Moraes.
II. Título.

CDD – 633.747

The background of the entire page is a light beige color with a subtle, repeating pattern of cocoa branches and leaves. The branches are drawn in a simple, dark brown line-art style, showing the characteristic shape of cocoa pods and the veins of the leaves. The pattern is distributed across the page, with some branches appearing more prominently than others.

Beneficiamento primário Cacau das ilhas de Mocajuba

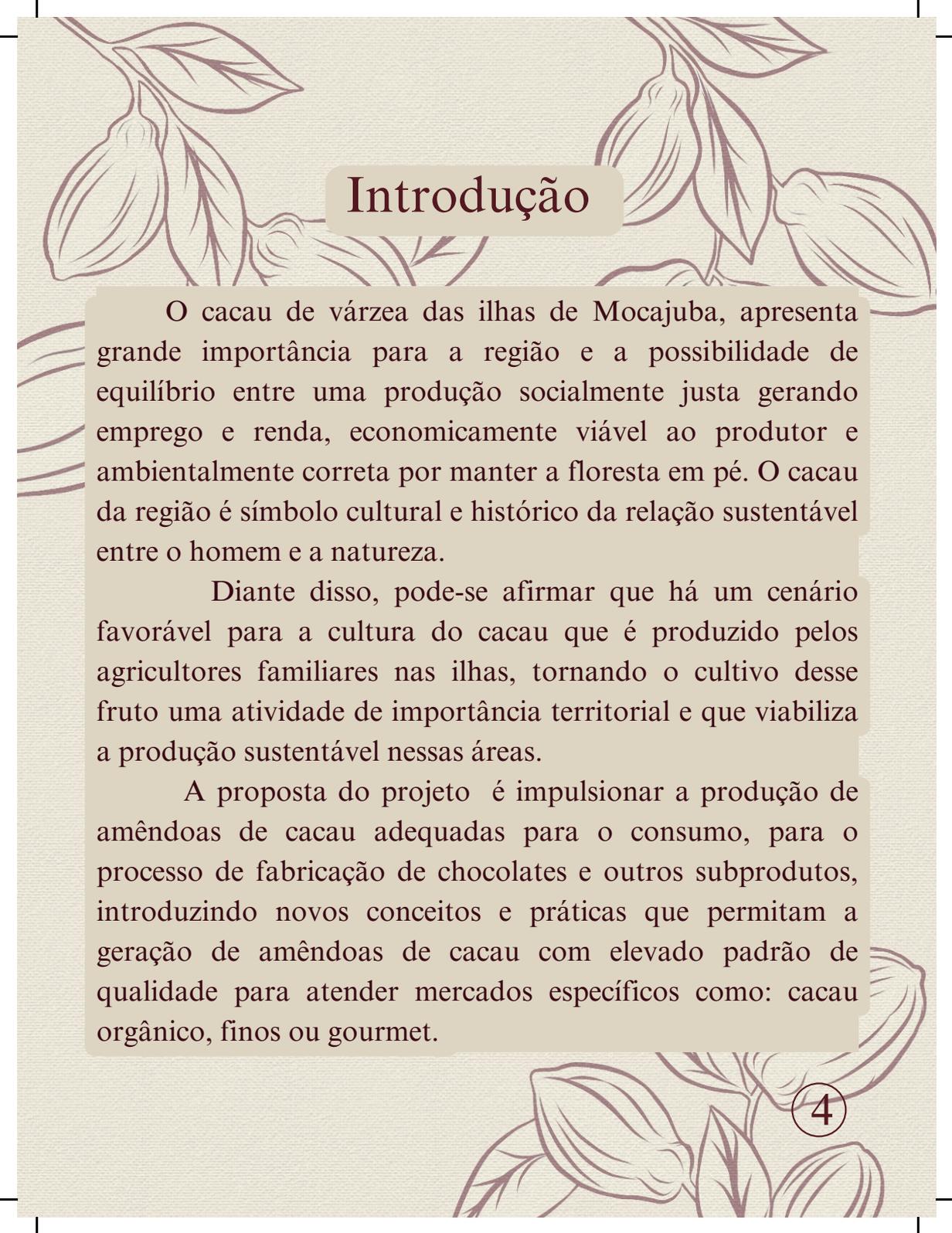
**Maria do Perpetuo Socorro Progene Vilhena
Maria José de Sousa Trindade
Michele Velasco Oliveira da Silva
Francisco de Sousa Sanches Junior
Catarina de Sousa Sanches
Jhonata Eduard Farias de Oliveira
Victória Caroline do Moraes Gatti**

**Belém -PA
2025**

The background of the page features a detailed line drawing of cacao branches with leaves and pods. The drawing is rendered in a dark brown color and is positioned around the perimeter of the page, framing the central text. The pods are shown in various stages of development, some attached to the stem and others hanging down. The leaves are elongated and have a distinct vein pattern.

Sumário

INTRODUÇÃO	4
CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA	5
PRÉ-COLHEITA (LIMPEZA)	6
FERRAMENTAS PARA A QUEBRA DO FRUTO	7
COLHEITA DO CACAU (<i>Theobroma cacao</i> L.)	9
SELEÇÃO DOS FRUTOS	10
FERMENTAÇÃO	11
AMÊNDOAS	12
SECAGEM	13



Introdução

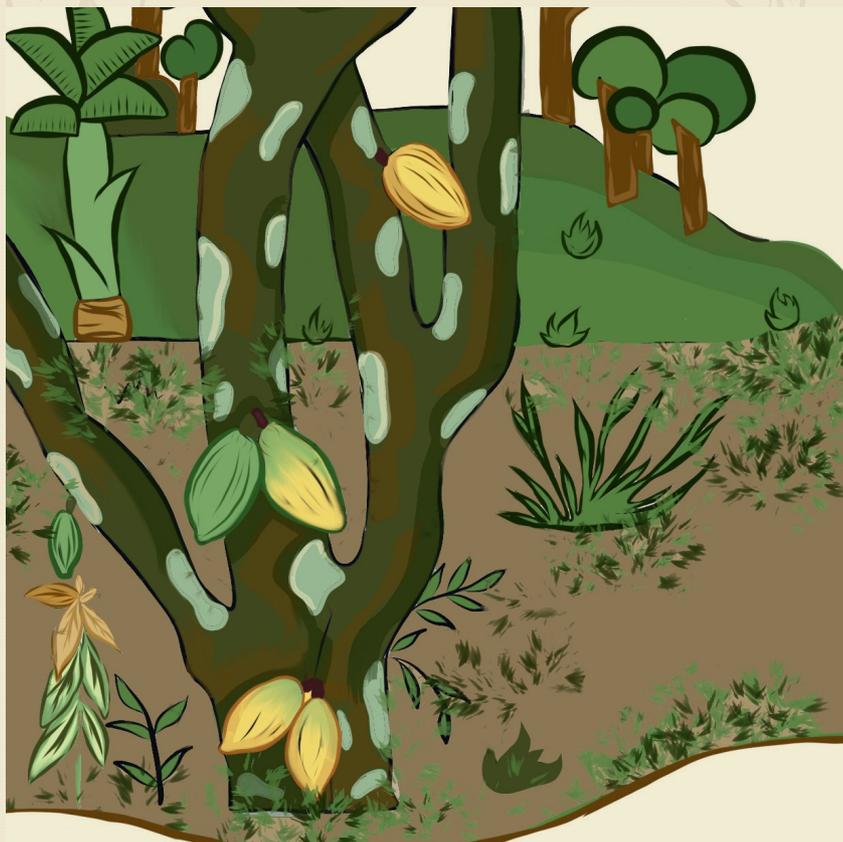
O cacau de várzea das ilhas de Mocajuba, apresenta grande importância para a região e a possibilidade de equilíbrio entre uma produção socialmente justa gerando emprego e renda, economicamente viável ao produtor e ambientalmente correta por manter a floresta em pé. O cacau da região é símbolo cultural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

Diante disso, pode-se afirmar que há um cenário favorável para a cultura do cacau que é produzido pelos agricultores familiares nas ilhas, tornando o cultivo desse fruto uma atividade de importância territorial e que viabiliza a produção sustentável nessas áreas.

A proposta do projeto é impulsionar a produção de amêndoas de cacau adequadas para o consumo, para o processo de fabricação de chocolates e outros subprodutos, introduzindo novos conceitos e práticas que permitam a geração de amêndoas de cacau com elevado padrão de qualidade para atender mercados específicos como: cacau orgânico, finos ou gourmet.

Caracterização da área

As ilhas de várzea aqui estudadas pertencem ao município paraense de Mocajuba. Estão localizadas aproximadamente a 200km do município de Belém. Nas florestas de várzea da região, além do cacau encontramos o famoso açaí, seringueiras, virolas e outras plantas úteis, como por exemplo, as espécies medicinais e aromáticas.



Pré-colheita (Limpeza)

Sempre observar o estado do cacauueiro. Para a 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 troncos que nascem o cacau.



Controle de insetos e pragas!

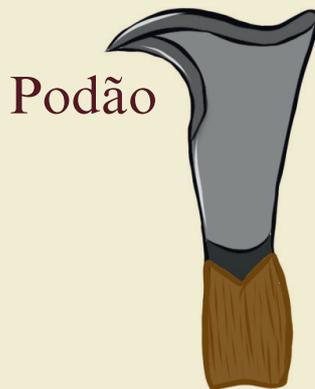


Ferramentas para colheita

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



Tesoura de poda



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 do cacau

(*Theobroma cacao* L.)

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.

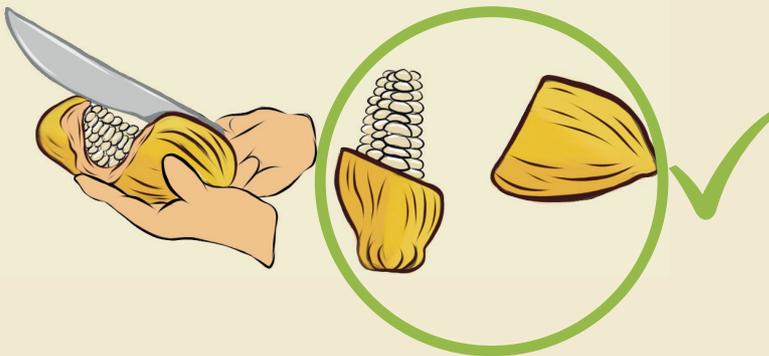


Não é

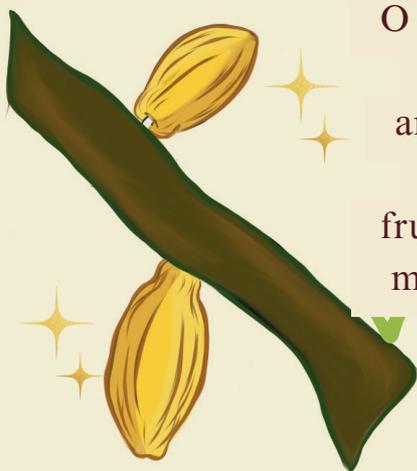
**recomendado
arrancar o fruto.**



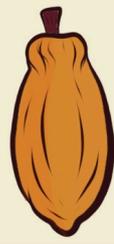
A quebra do fruto é realizada com um corte diagonal, com a retirada das sementes boas, colocadas em um recipiente e levadas ao cocho. Cuidado durante o corte para evitar acidentes e não danificar as sementes.



Seleção dos frutos



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



Fermentação

Cocho



Colocar as sementes no cocho, e depois cobrir com folhas de bananeira, deixando ficar assim durante as primeiras 48h. Após esse tempo, retirar as folhas e realizar a primeira virada das sementes dentro do cocho.

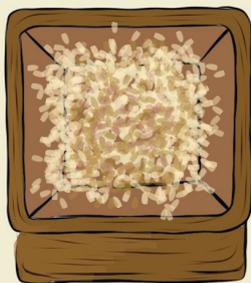
Em seguida é necessário continuar a viragem a cada 24h por aproximadamente 6 dias onde atinge a coloração marrom avermelhada. Não ultrapassar o período de 7 dias.

Amêndoas

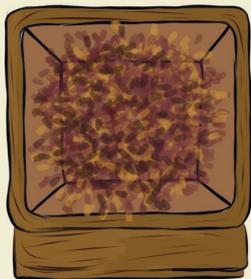
Cocho: 1° dia



Cocho: 3° dia



Cocho: 7° dia



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

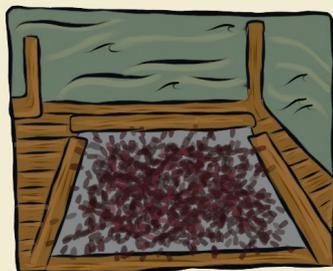
Secagem

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.



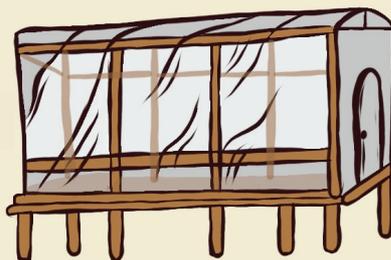
As amêndoas secas produzem barulho de cascalho/chocalho.

Secagem

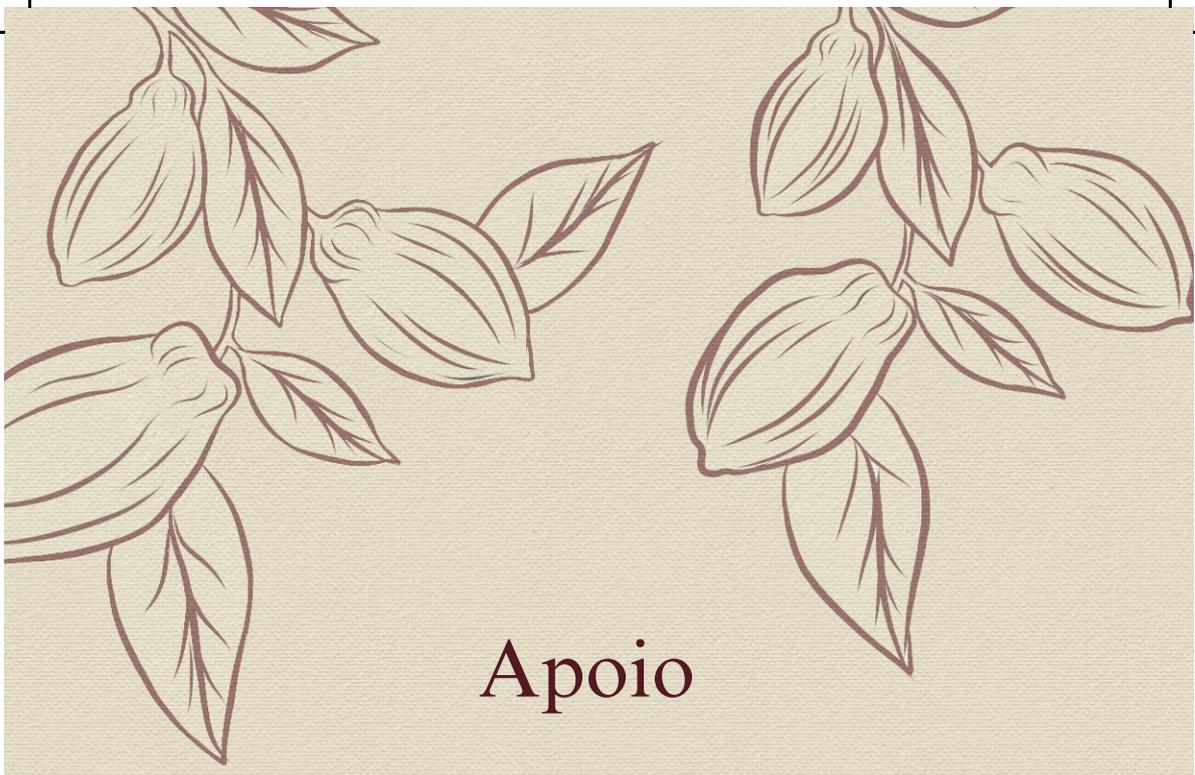


Secagem no trapiche

Secagem em estufa



Secagem em barça



Apoio

