

# Vocabulário

da cultura e da  
industrialização

do

*caju*

Antonio Luciano Pontes  
Rosa Maria Ribeiro

**Embrapa**

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Assessoria de Comunicação Social  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

# Vocabulário da cultura e da industrialização

do **caju**

*Antonio Luciano Pontes  
Rosa Maria Ribeiro*

**Embrapa Informação Tecnológica**  
Brasília, DF  
2006

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Informação Tecnológica**

PqEB – Parque Estação Biológica  
Av. W3 Norte (final)  
70770-901 – Brasília, DF  
Fone: (61) 3440-9999  
Fax: (61) 3340-2753  
vendas@sct.embrapa.br  
www.sct.embrapa.br/liv

**Embrapa Informação Tecnológica**

Coordenação Geral  
*Fernando do Amaral Pereira*

Coordenação editorial  
*Lillian Alvares*  
*Lucilene M. de Andrade*

**Revisão técnica – Embrapa Agroindústria Tropical**

*Afrânio Arley Teles Montenegro*  
*Antonio Lindemberg Martins*  
*Antonio Teixeira Cavalcanti Junior*  
*Deborah dos Santos Garruti*  
*Francisco das Chagas Freire*  
*Francisco Fabio de Assis Paiva*  
*Francisco Nelsieudes Sombra Oliveira*  
*Henriette Cordeiro de Azeredo*  
*Janice Ribeiro Lima*  
*João Rodrigues de Paiva*  
*Levi de Moura Barros*  
*Raimundo Marcelino da Silva Neto*  
*Vitor Hugo de Oliveira*

Revisão de texto e tratamento editorial  
*Vitória Rodrigues*

Projeto gráfico e capa  
*Carlos Eduardo Felice Barbeiro*

**1ª edição**

1ª impressão (2006): 2.000 exemplares

**Colaboração**

*Expedito Eloísio Ximenes*  
*Francisco Edmar Cialdine Arruda*  
*Luciano Xavier da Silva*  
*Maria do Socorro Oliveira Brandão*  
*Marlília Jaime de Souza*  
*Morgana de Souza Nunes*  
*Vicente de Paula Ferreira dos Santos*  
*Francisco Edimar Cialdine Arruda*

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
**Embrapa Informação Tecnológica.**

---

Pontes, Antônio Luciano.

Vocabulário da cultura e da industrialização do caju / Antonio Luciano Pontes, Rosa Maria Ribeiro. – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2006.  
61 p.

ISBN 85-7383-361-0

1. Caju. 2. Cultivo. 3. Produção Industrial. I. Ribeiro, Rosa Maria. I Embrapa Agroindústria Tropical. III. Título.

---

CDD 634.5

© Embrapa 2006

# Apresentação

Embora a prática terminológica seja bastante antiga, a Terminologia, como disciplina, passou a desenvolver-se de maneira mais sistemática no século passado, a partir, especialmente, da difusão dos trabalhos de dois engenheiros, o austríaco E. Wüster (1898-1977), considerado o fundador da Terminologia moderna, e o russo D. S. Lotte (1889-1950). No Brasil, analogamente ao que sucedeu em vários países, esse ramo da ciência começou a estruturar-se, como disciplina, a partir de meados da década de 80.

Este trabalho resulta de uma formação em Terminologia, iniciada em 1989, no Programa de Pós-Graduação em Letras de Assis da Universidade Estadual Paulista. Corresponde à parte dos dados coletados e organizados, sob forma de glossário, que integram a tese de doutorado *Os Termos da Cultura e da Industrialização do Caju*, elaborada e defendida, em 1996, por Antônio Luciano Pontes, professor da Universidade Estadual do Ceará. Nessa instituição, o pesquisador vem desenvolvendo um trabalho de docência e de pesquisa direcionado ao léxico e a algumas de suas subáreas, a Lexicologia, a Lexicografia e a Terminologia.

A terminologia sobre caju, fruto do cajueiro, árvore nativa do Brasil, é apresentada por este cearense da cidade de Pacajus, que cresceu cercado por cajueiros e saboreando cajus. Conhece, por isso, as etapas necessárias ao seu cultivo – preparação da terra, semeadura, colheita – e, ainda, ao armazenamento e à sua industrialização e comercialização. Conhece, também, a importância econômica da agroindústria do caju, geradora de divisas e de grande número de empregos para o Ceará e a região nordestina.

No cotidiano do homem brasileiro, em especial do homem nordestino, o caju está presente sob diferentes formas: na literatura, no folclore, nos ditados populares, na medicina, na culinária...

Neste *Vocabulário da Cultura e da Industrialização do Caju*, Antônio Luciano Pontes apresenta os termos referentes ao caju sob a forma de dicionário. Dispostos em ordem alfabética, esses termos são seguidos de referências gramaticais (classe gramatical e gênero: por exemplo, *engarrafamento*, S. m.), de uma definição analítica (termo genérico e as características específicas que o distinguem de outros termos: *desbaste* - Operação agrícola que consiste em arrancar as plantas em excesso, deixando, em distância conveniente, as que devem permanecer). Quando pertinente, são apresentados também o nome científico do termo (*abelha-cachorro* ***Trigona spinipes***), uma nota enciclopédica (que registra informações não-incluídas na definição e que informam sobre a história ou o uso do referente ao qual o termo se relaciona: *mancha-de-pestalotia* S. f. Doença causada por duas espécies de fungos, ***Pestalotia dictaetta*** e ***Pestalotia paeoniae*** !.../ Nota: é uma doença comum e foi detectada no Nordeste, nos estados do Ceará em condições de simetria, e do Maranhão e Piauí, em cajueiros adultos) e remissões a outros verbetes, indicando relações sinonímicas que o termo estabelece com outros (*olho* S.m. **V.** borbulha) ou suas variantes morfossintáticas (*agente de polinização* **Var.** *agente polinizador*).

Desse modo, ao elaborar este vocabulário do caju, o autor contribui para o desenvolvimento da Terminologia – reforçando, assim, o caráter polissêmico do termo: como ciência e como um vocabulário, um conjunto de termos de uma área de especialidade. Proporciona, ainda, aos brasileiros que cultivam, industrializam e comercializam o caju, um material que vai lhes permitir conhecer os termos da cajucultura, com seus respectivos conceitos, o que lhes facilitará o estabelecimento de uma comunicação mais eficaz nessa área de especialidade tão cara à cultura brasileira.

Prof. Dra. Ieda Maria Alves  
Universidade de São Paulo

# Introdução

Este vocabulário é produto de um projeto audacioso da Embrapa - a Organização da Terminologia da Pesquisa Agropecuária do Brasil que, proposto em 2000, começa a apresentar resultados. Há em sua estrutura um contrato de cooperação técnica entre a USP e a Embrapa para a elaboração de vocabulários temáticos. O projeto gerou um documento metodológico para o desenvolvimento de vocabulários e o Manual de Veículos de Divulgação Terminológica.

O Vocabulário do Cultivo e da Industrialização do Caju foi elaborado pelo Professor Antonio Luciano Pontes antes do projeto da Embrapa, mas, como foi feito com base em textos científicos e em informações de técnicos da Embrapa Agroindústria Tropical e a assistência de alguns dos seus pesquisadores, consideramos a sua relevância e decidimos pela sua publicação.

A co-autoria de Rosa Maria Ribeiro, mestre em Linguística Geral e Semiótica pela USP, justifica-se pela significativa interferência na forma e no conteúdo da obra.

As obras de referência, como dicionários, enciclopédias, vocabulários, glossários, são de extrema importância para as pessoas que lidam com o conhecimento, as pesquisas e a conceituação. Nesse universo científico e tecnológico em que a Embrapa transita, há o profissional mediador responsável pela tarefa de transformar o discurso altamente hermético em algo mais acessível a outros públicos. É o caso do terminólogo, do jornalista, do tradutor. O ruído na comunicação, ou melhor, a comunicação truncada pelo grande número de conceitos desconhecidos pode causar grandes prejuízos para a divulgação da ciência.

Este livro é um conjunto de vocabulário técnico-científico com significado restrito e caracterizador de um universo de discurso: o cultivo e a industrialização do caju. A linguagem usada apresenta uma densidade terminológica média dirigida aos mediadores da comunicação, estudantes universitários e técnicos agrícolas e agroindustriais. A macroestrutura é formada por verbetes em ordem alfabética, que têm a seguinte formação: entrada + ou - (nome científico) + categoria gramatical + definição + ou - remissivas + ou - nota.

Os termos foram registrados preservando a forma encontrada nos textos científicos e técnicos, respeitando o índice de frequência e distribuição. Ex. besouro-amarelo-dos-eucaliptos e besouro-vermelho-do-cajueiro. No caso da recolha de várias formas com significativa frequência e distribuição, foram registradas todas as formas, consideradas como variantes gráficas, ex.: bicho de pau, bicho pau e bicho-pau.

Houve preocupação da equipe quanto ao registro do termo-entrada de espécies vegetais e animais. O padrão é a denominação popular, mas, em alguns casos, isso não foi possível, daí o registro do nome científico como termo-entrada, que, por força da nomenclatura, tem a inicial do primeiro nome grafado em letra maiúscula e em itálico.

Esta obra contou com a prestimosa cooperação e validação da equipe científica da Embrapa Agroindústria Tropical, dando-lhe respaldo técnico.



### **Abreviaturas utilizadas neste vocabulário**

**Adj.** Adjetivo

**S. f.** Substantivo feminino

**S. m.** Substantivo masculino

**V. t.** Verbo transitivo

**V.** Ver

**Var.** Variante



## A

**abelha-cachorro** (*Trigona spinipes*) S. f. Animal artrópode, classe insecta, família Apidae, desprovida de ferrão, que tem o hábito de roer, causando danos à castanha, ao pedúnculo e à casca do tronco do cajueiro. O inseto adulto apresenta cor preta com pernas posteriores marrons. **Var.** abelha-irapuá, irapuá. **V.** pedúnculo. Nota: a abelha-cachorro constrói seus ninhos, de forma arredondada e de cor marrom, entre os galhos das árvores, utilizando argila, substâncias resinosas e pequenos filamentos fibrosos de vegetais.

**abelha-irapuá** S. f. **V.** abelha-cachorro.

**abertura por choque** S. f. Operação de decorticação da castanha, cuja abertura é feita por choque ou quebra centrífuga, precedida por imersão da castanha em LCC quente. **V.** castanha, líquido da castanha do caju.

**aborto do fruto do cajueiro** S. m. Queda prematura do fruto jovem do cajueiro por causas fisiológicas como déficit hídrico e nutricional, ou por doenças, como a antracnose.

**acabamento** S. m. 1. Operação que consiste na retirada de mato ao redor do cajueiro após o cultivo. **V.** cajueiro, cultivo mecânico. 2. Etapa do processamento do pedúnculo, no fabrico de doces, em que se retiram as extremidades para melhorar a aparência do produto.

**acaricida** S. m. Defensivo empregado no controle de ácaros. **V.** ácaro.

**ácaro** S. m. Animal artrópode, microscópico, da classe dos aracnídeos, ordem acarina, que ataca as folhas, as flores, os frutos e os ramos da planta, provocando, nas folhas, o aparecimento de pontos vermelhos, amarelos, cinza e marrons. Constrói teias na face interior das folhas, sugando-lhe a seiva. Tem, em geral, quatro pares de patas no estágio ninfal e três pares na fase larval. **V.** cajueiro.

**ácaro-amarelo** (*Tenuipalpus anacardii*) S. m. Ácaro que ataca as folhas inferiores do cajueiro, destruindo as células e provocando o ressecamento do local afetado. **V.** cajueiro, ácaro.

**ácaro-eriofiídeo** (*Eriophyes rossettonis*) S. m. Ácaro que ataca o botão floral do cajueiro, prejudicando, principalmente, as sépalas e o pedúnculo floral. O tecido atacado torna-se, a princípio, clorótico e, posteriormente, necrótico,

e depois as flores tendem a secar. **Var.** eriofiídeo-das-flores. **V.** ácaro, botão floral, pedúnculo floral, sépalas.

**ácaro-tetraniquídeo** (*Tetranychus* spp.) S. m. Ácaro que ataca as folhas do cajueiro, raspando-as e diminuindo suas funções e, em casos mais graves, provoca a sua queda. **V.** cajueiro. **Var.** ácaro-vermelho.

**ácaro-vermelho** (*Tetranychus* spp.) S. m. **V.** ácaro-tetraniquídeo.

**ACC** S. f. **V.** amêndoa da castanha de caju.

**aceiramento** S. m. Operação que consiste na limpeza de uma determinada área, em torno da vegetação que vai ser queimada, a fim de evitar que as chamas se propaguem pelos campos vizinhos. **Var.** aceiro.

**aceiro** S. m. **V.** aceiramento.

**acidulante** S. m. Substância capaz de intensificar ou aumentar a acidez de um determinado produto.

**acondicionamento** S. m. Etapa do processamento do caju em que os produtos dele derivados são embalados, com o objetivo de preservar as suas propriedades durante o período de sua estocagem.

**adstringência do caju** S. f. Sensação de “travo”. Sabor “travoso do caju” ocasionado por um grupo de substâncias naturais próprias do caju, fruto e do pseudofruto, conhecidas como taninos, que causam secura e aspereza na língua e, nas mucosas bucais, a sensação de enrugamento da parte interna da boca, avançando até a garganta, provocando tosse e pigarro. **Var.** ranço. Nota: um dos obstáculos para a aceitação do suco do caju no mercado externo é, sem dúvida, a adstringência que o produto apresenta.

**adubação** S. f. Procedimento que consiste na aplicação de produtos orgânicos ou inorgânicos ao meio para corrigir a deficiência da sua reserva nutritiva em relação à exigência da cultura. **V.** adubação de cobertura, adubação foliar, adubação mineral, adubação química, adubação orgânica, adubação verde. Nota: a farinha ou pó de osso são indicados para a adubação do cajueiro plantado em terreno arenoso.

**adubação de base** S. f. Adição de adubo ao solo antes do plantio.

**adubação de cobertura** S. f. Procedimento de adubação complementar à adubação de base, em que o adubo é aplicado após o plantio, tendo a planta já alcançado algum desenvolvimento. **V.**

adubação, adubação de base. Nota: a adubação de cobertura é realizada a partir do segundo ano de campo, no início da estação chuvosa.

**adubação foliar** S. f. Procedimento de adubação que consiste em dissolver o adubo na água e aplicá-lo sobre as folhas por meio de borrifação. **V.** adubação.

**adubação mineral** S. f. Procedimento de adubação feito antes da plantação das mudas com adubos químicos e a incorporação de sais minerais ao solo. **Var.** adubação química. **V.** adubação. Nota 1: a adubação mineral é uma prática onerosa, recomendada após a brotação do enxerto, e deve ser examinada cuidadosamente, se possível, feita em ensaio preliminar. Nota 2: os principais adubos químicos são: nitrogênio, fósforo, potássio. No primeiro ano do cajueiro, recomenda-se a adubação com esses elementos. As adubações nitrogenadas e potássicas devem ser divididas em duas parcelas iguais e aplicadas, respectivamente, aos 60 e 90 dias após o transplante da muda para o campo. A adubação fosfatada deve ser feita de uma só vez, com a primeira dose do nitrogênio e potássio.

**adubação orgânica** S. f. Procedimento de adubação que incorpora adubo orgânico ao solo para promover o melhoramento de suas condições físicas e químicas, como o aumento de sua porosidade e capacidade de absorção e retenção de água, reduzindo o escoamento e a formação de enxurrada, a compactação do solo, e facilitando o enraizamento. **V.** adubação de cobertura, adubação foliar, adubação mineral, adubação química, adubação verde. Nota: o esterco utilizado na formação das mudas de cajueiro deve ser oriundo de animais que não tenham consumido sal mineral, evitando o problema da salinidade, responsável pela queima das mudas.

**adubação química** S. f. **V.** adubação mineral.

**adubação verde** S. f. Procedimento de adubação que incorpora ao solo a massa verde ou vegetal, não decomposta, de plantas cultivadas, com a finalidade de enriquecer o solo com matéria orgânica e elementos minerais. **V.** adubação, adubo verde. Nota: a adubação verde aumenta o teor de nitrogênio no solo e o teor de matéria orgânica, melhora a estrutura superficial do solo, aumenta a capacidade de retenção de água no solo, reduzindo a evaporação; protege o solo contra a erosão eólica e a insolação; melhora o ambiente

para os microorganismos do solo e para o aproveitamento de nutrientes pela decomposição de matéria orgânica.

**adubo verde** S. m. Adubo composto de planta cultivada ou nativa com a finalidade de enriquecer o solo com sua massa vegetal. **V.** adubação verde. Nota 1: as leguminosas empregadas como adubo verde devem caracterizar-se por rápido crescimento inicial para abafar as plantas daninhas e produzir grande quantidade de massa verde; baixa exigência em tratamentos culturais; resistência a pragas e doenças; disponibilidade de sementes no mercado; grande capacidade de fixação de nitrogênio e fácil incorporação e erradicação. Nota 2: as principais leguminosas recomendadas como adubo verde são o feijão-de-porco (*Canavalia ensiformis* L.), o feijão-guandu (*Cajanus cajan* L.), para a incorporação nas entrelinhas do cajueiro e o calopogônio (*Calopogonium muconoides* L.) utilizado como cobertura do solo sem incorporação.

**afídeo** S. m. Inseto da ordem dos homópteros, vulgarmente chamado pulgão.

**agente clarificante** S. m. Substância usada na clarificação do suco do caju. **V.** clarificação.

**agente de polinização** S. m. Inseto responsável pelo transporte do pólen da flor masculina até a flor feminina no cajueiro. **Var.** agente polinizador.

**agente polinizador** S. m. **V.** agente de polinização.

**água colada** S. f. Mistura do suco de caju e cola utilizada como agente clarificante

**V.** cajuína, suco de caju clarificado. Nota: O uso da cola na fabricação da cajuína não é recomendado, pela presença de impurezas e metais pesados como o cromo, prejudicial à saúde humana.

**água de caju** S. f. Refresco preparado com o suco do pedúnculo, obtido por processo doméstico de prensagem ou liquidificação e filtração rápida, às vezes, ajudada pela ação da resina do próprio cajueiro, e misturado com açúcar, água e suco de limão. **Var.** cajuada. **V.** água do caju. Nota: a água de caju é um refresco bastante apreciado, sobretudo no verão, que coincide com a época da safra nas principais zonas de ocorrência. É um produto altamente perecível, pois não resiste mais de 24 horas à temperatura ambiente, alterando-se com muita facilidade.

**água do caju** S. f. Líquido localizado no pedúnculo do caju. **Var.** caldo de caju, suco do caju, sumo de caju. **V.** água de caju.

**aguardente de caju** S. f. Bebida obtida pela destilação alcoólica simples do suco de caju na graduação de 38° a 54° GL. Nota: A fabricação caseira, em pequena escala exige pseudofruto com o máximo de maturação esmagado em prensas manuais ou mecânicas. A massa obtida é enviada para a dorna de fermentação onde recebe a adição de água morna e ácido sulfúrico. Agita-se muito bem para homogeneizá-lo.

**aguardente envelhecida de caju** S. f. Aguardente conservada, de preferência, em tonéis de madeira de lei, para promover o envelhecimento adequado.

**albúmen** S. m. Tecido nutritivo que envolve os cotilédones da semente do cajueiro, rico em proteínas. **V.** amêndoa da castanha de caju, cutícula.

**aleirodídeo** S. m. Família Aleyrodidae dos insetos da ordem homóptera. Ex: mosca-branca. **V.** mosca-branca.

**alogamia** S. f. Fecundação cruzada. Processo pelo qual o pólen da flor do cajueiro atinge o estigma de outra flor de parentais diferentes.

**alporcar** V. t. Multiplicar o cajueiro por um dos métodos de alporquia; mergulhia aérea ou de encostia.

**alporquia** S. f. Processo de multiplicação do cajueiro que consiste no enraizamento de um ramo sem destacá-lo da planta-mãe. **V.** alporcar, mergulhia, multiplicação vegetativa do cajueiro.

**alvéolo** S. m. Pequena cavidade na casca da castanha do caju preenchida com o líquido da cascada castanha (LCC) **V.** LCC, casca da castanha.

**amarrilho** S. m. Fita de polietileno usada na fixação das partes enxertadas da muda de cajueiro **Var.** amarrio, fita de amarrio, fita para amarrar, fita para enxertia, ligadura.

**amarrio** S. m. Processo de fixação das partes enxertadas com fita de polietileno. **V.** amarrilho.

**ameixa de caju** S. f. **V.** caju-ameixa.

**amêndoa** S. f. Parte central da castanha de caju, que se torna comestível após a retirada da sua cobertura, casca e película ou pericarpo. É rica em ácidos graxos, gorduras, carboidratos, e tem

elevados teores de cálcio, ferro e fósforo. **Var.** ACC, amêndoa, amêndoa de caju. **V.** castanha, castanha do caju, semente do cajueiro, cotilédone.

**amêndoa ardida** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que apresenta alteração em sua coloração, odor e sabor decorrente do processo de fermentação.

**amêndoa avariada** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que se apresenta com avarias, podendo estar mofada, ardida, rançosa, brocada, manchada, queimada, germinada, azulada, raspada, enrugada, chocha, imatura ou danificada.

**amêndoa azulada** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que apresenta cor azulada ou levemente arroxeadas.

**amêndoa beneficiada** S. f. Amêndoa crua, desprovida de casca e película. As etapas básicas do processamento da amêndoa são limpeza, secagem ao sol, seleção, cozimento por vapor, resfriamento, corte e separação da amêndoa, retirando a casca. **Var.** amêndoa da castanha de caju beneficiada. Nota: A amêndoa com película é secada em estufa, despeliculada, selecionada, classificada e embalada.

**amêndoa branca** S. f. Amêndoa de coloração branca, comercialmente de valor mais elevado. **Var.** castanha branca. Nota: os padrões comerciais de valor mais elevado são conferidos às amêndoas grandes, inteiras e brancas, e as partidas e de coloração escura as de menos valor.

**amêndoa brocada** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que, independentemente de sua coloração, apresenta uma ou mais depressões pretas ou escurecidas.

**amêndoa chamuscada** S. f. Amêndoa que, no processo de beneficiamento, fica levemente queimada.

**amêndoa chocha** S. f. Amêndoa que não apresenta cotilédones ou são tão finos que não permitem o corte.

**amêndoa chocha** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que se apresenta enrugada e com densidade menor que uma amêndoa normal ou que não atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.

**amêndoa cristalizada** S. f. Amêndoa recoberta com cristais de açúcar. **Var.** castanha cristalizada.

**amêndoa crua** S. f. Amêndoa que não passou por nenhum processo de beneficiamento. **Var.** amêndoa natural, amêndoa de castanha de caju crua. Nota: atinge maior valor no mercado internacional, que dá preferência à amêndoa crua, inteira e branca.

**amêndoa da castanha de caju** S. f. **V.** amêndoa.

**amêndoa da castanha de caju beneficiada** S. f. **V.** amêndoa beneficiada.

**amêndoa da castanha de caju despelculada** S. f. Estado em que se encontra a amêndoa, depois de retirada a película, com o auxílio de peneiras vibratórias e o uso de vapor seco ou ar comprimido. **Var.** amêndoa despelculada.

**amêndoa da castanha de caju industrializada** S. f. Amêndoa que passou por processo de industrialização. **Var.** amêndoa beneficiada, amêndoa de caju industrializada, amêndoa industrializada.

**amêndoa da castanha de caju tostada** S. f. Amêndoa beneficiada, tostada em óleo vegetal e salgada. **Var.** amêndoa tostada, castanha torrada, castanha tostada. Nota: produto totalmente destinado ao mercado interno e que corresponde a 10% da produção brasileira.

**amêndoa danificada** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que apresenta danos causados por agentes físicos, químicos e biológicos.

**amêndoa de caju** S. f. **V.** amêndoa da castanha de caju.

**amêndoa despelculada** S. f. **V.** amêndoa de castanha despelculada.

**amêndoa dura** S. f. Amêndoa que, após a passagem pelo despelculador ou torção dos dedos, não foi totalmente despelculada por possuir pedaços de película firmemente aderidos a ela, necessitando voltar para a estufa. Nota: a causa de a amêndoa tornar-se dura se dá pela falta de uniformidade de aquecimento na estufa bem como pela ausência de homogeneização das amêndoas na bandeja. As superfícies das amêndoas que ficam em contato com as outras não recebem o mesmo calor que as superfícies livres e, portanto, não secam o suficiente para se desprenderem da amêndoa. Essas amêndoas que sofrem uma nova secagem acabam ficando mais escuras que as demais, ou então são raspadas com estiletos, ficando arranhadas, reduzindo seu valor comercial.

**amêndoa jumbo** S. f. Amêndoa cujo peso corresponde a 160 unidades por libra/peso, sendo o tipo de maiores dimensões estabelecido comercialmente.

**amêndoa industrializada** S. f. **V.** amêndoa da castanha de caju industrializada.

**amêndoa inteira** S. f. Amêndoa que não sofreu quebra na sua estrutura, ou seja, amêndoa íntacta, cujos cotilédones se encontram unidos e inteiros. Pode apresentar mais que 1/8 de ponta quebrada, desde que em pequena quantidade. É classificada em tipos, 160, 210, 240, 320 e 450, considerando o número de amêndoas necessárias para obter uma libra-peso.

**amêndoa mamute** S. f. Amêndoa cujo peso é de 150 unidades por libras-peso.

**amêndoa mofada** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que apresenta colônias de fungos visíveis a olho nu.

**amêndoa manchada** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que apresenta manchas superficiais, contrastando com a sua cor predominante.

**amêndoa natural** S. f. Amêndoa que não passou por processo industrial, que conservou o seu estado in natura. Nota: os valores de proteína bruta correspondem a 20% na amêndoa ao natural.

**amêndoa partida** S. f. Amêndoa em pedaços, que sofreu quebra na sua estrutura e se subdivide em batoques (*butts*); metades longitudinais ou bandas (*splits*); pedaços pequenos (*pieces*). **Var.** amêndoa quebrada. Nota: são aproveitadas para o preparo de alimentos. **V.** Castanha, creme de amêndoa da castanha de caju.

**amêndoa processada** S. f. Amêndoa que sofreu o processo de fritura ou torração, podendo ser salgada posteriormente.

**amêndoa quebrada** S. f. **V.** amêndoa partida.

**amêndoa queimada** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento com alteração na sua coloração normal, resultante do escurecimento excessivo no processo de beneficiamento.

**amêndoa rançosa** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que apresenta cor, sabor e odor alterados devido à oxidação da fração lipídica (óleo).

**amêndoa raspada** S. f. Amêndoa inteira, quebrada ou fragmento que apresenta parte de

sua camada superficial removida durante a retirada da película.

**amêndoa tostada** S. f. **V.** Amêndoa da castanha de caju tostada.

**Anacardiaceae** S. f. Família a qual pertence o cajueiro, constituída por árvores e arbustos tropicais e subtropicais que apresentam ramos sempre providos de canais resiníferos e folhas alternadas, coriáceas, sem estípulas. **Var.** anacardiácea. **V.** cajueiro, *Anacardium*. Nota: a família das anacardiáceas possui cerca de 65 gêneros e 440 espécies, como manga, cajá, cajarana, aroeira, etc.

**anacardina** S. f. Proteína encontrada na amêndoa da castanha do caju, semelhante aos protídeos de origem animal, merecendo a denominação "carne vegetal". **V.** amêndoa da castanha de caju. Nota: a proteína da amêndoa possui valor nutritivo superior ao da caseína (proteína do leite).

**Anacardium** S. m. Gênero da família das anacardiáceas. **Var.** cajueiro. Nota: esse gênero compreende cerca de doze espécies de árvores nativas da América tropical, todas frutíferas, das quais apenas uma espécie, o caracol da Colômbia ou mijagua da Venezuela, ainda não foi constatada no Brasil.

**Anacardium excelsum** S. m. Espécie de cajueiro cujo tronco não apresenta ramificações nos primeiros 12 a 15 m e, ocasionalmente, 20 m. É macio, suculento, rosado externamente e amarelo-rosado internamente. Tem folhas simples, alternadas, sem estípulas, coriáceas e glabras. As folhas jovens são alongadas, de ápice pouco agudo, e as adultas, transovadas, de extremidades arredondadas e, quando secas, são de cor avermelhada. As flores são pequenas e brancas. O fruto é reniforme, sustentado por um pedúnculo verde e, às vezes, retorcido. A madeira é macia, leve, muito utilizada na confecção de canoas pelo processo de tornar ocos os troncos. **Var.** cajueiro.

**Anacardium rhinocarpus** S. m. Espécie de cajueiro de grande porte encontrada na Venezuela, na Colômbia e no Panamá, que apresenta ramos novos de cor púrpura e ramos mais velhos com córtex ligeiramente acinzentado. Possui folhagem e ramos abundantes, com folhas membráceas, e fruto achatado lateralmente. **Var.** cajueiro, anacardiácea.

**antera** S. f. Porção dilatada da flor do cajueiro, que se acha no ápice do folhete do estame e

contém, em seu interior, os órgãos do pólen. **Var.** estame, flor do cajueiro.

**antracnose** S. f. Doença causada pelo fungo *Colletotrichum gloeosporioides*, que ataca as folhas, as flores e os frutos do cajueiro, cujos sintomas são manchas necróticas pardo-avermelhadas de tamanho e forma variáveis, isoladas ou confluentes, determinando áreas mortas ou contorcidas. **V.** queima-do-relâmpago, queima-do-caju e requeima. Nota: É a moléstia do cajueiro de maior importância econômica. Causa sérios prejuízos à produção, quando as condições climáticas favorecem o desenvolvimento do agente etiológico da doença. No Nordeste, a doença ocorre durante todo o ano, com maior incidência nos meses de maio a julho, época de emissão de novas brotações. Já existem plantas com alto índice de resistência de campo à antracnose.

**apanha** S. f. Colheita da castanha do caju, geralmente, já desprovida do pedúnculo ou com o pedúnculo fermentado. **V.** colheita manual.

**apanha manual** S. f. **V.** colheita manual.

**aplainamento** S. m. nivelamento do solo, após a limpeza da área, para o plantio do cajueiro.

**apronto final** S. m. Retirada de restolhos da área a ser plantada.

**aproveitamento do pedúnculo** S. m. Técnica que consiste em utilizar o pedúnculo para fabricar vários produtos caseiros ou industrializados, tanto da fibra (carne) como da água (suco). Na Botânica, o aproveitamento não é do pedúnculo e sim do pedicelo, que tradicionalmente é confundido com o pedúnculo.

**aquecimento a óleo** S. m. Operação em que as castanhas são umedecidas e postas, manual ou automaticamente, no torrador onde passarão por uma esteira de tela rolante sobre o óleo LCC aquecido a uma temperatura de cerca de 190°C em uma fornalha alimentada pela própria casca da castanha e provida de um alimentador automático.

**arabina** S. f. Parte solúvel da resina do cajueiro. **V.** resina do cajueiro.

**aração** S. f. Preparo do solo para o plantio do cajueiro utilizando-se o arado. **V.** plantio do cajueiro.

**arejar o mosto** V. t. Renovar o ar a fim de conservar o mosto para o fabrico de doce. **V.** mosto.

**armazém frigorífico** S. m. Aparelho com temperatura regulável destinado a manter os caju e seus derivados frescos e em bom estado.

**armazenagem** S. f. Operação que consiste em guardar o caju e seus derivados s em embalagens e condições adequadas. **V.** armazenamento a granel da castanha de caju.

**armazenamento a granel da castanha de caju** S. m. Operação que consiste em empilhar as castanhas diretamente no piso de silos apropriados ou armazéns, cujas paredes foram reforçadas para agüentar a pressão da castanha armazenada.

**arrack** S. m. Bebida derivada do pedúnculo do caju com baixo teor alcoólico. Nota: após sofrer uma segunda destilação, o arrack recebe o nome de feni, de alto teor alcoólico. **V.** feni.

**arranque** S. m. Operação que consiste em extrair as mudas consideradas indesejadas, oriundas das castanhas germinadas.

**árvore de pé-franco** S. f. Planta derivada da propagação sexuada, ou seja, oriunda de uma castanha/semente que germinou.

**assadeira de castanha** S. f. Utensílio feito de folha-de-flandres apropriado para assar castanha. **Var.** caco de assar castanha.

**assador** S. f. Operário que assa castanha. Nota: o operário mantém no momento da assadura certa distância, protegendo os olhos contra o lançamento de LCC.

**assador de tambor** S. m. Equipamento cilíndrico perfurado, que gira inclinado sobre a fornalha, utilizado para assar as castanhas. Nota: a inclinação assegura o andamento das castanhas e a velocidade de rotação controla o tempo de retenção do cilindro, o qual tem, na extremidade, um aspersor para umedecer as castanhas. O cilindro pode ser movido manualmente ou por meio de motor com redutor de velocidade.

**assadura** S. f. Operação de imersão da castanha em recipiente próprio, contendo óleo quente, para torrã-la.

**assadura a fogo aberto** S. f. Operação que consiste em assar as castanhas em panelas ou folha-de-flandres perfuradas, utilizando grandes fogueiras como fonte de calor, a céu aberto.

**atesto** S. m. Operação que consiste em encher totalmente as garrafas de vinho de caju, impedindo a ocorrência de espaços vazios onde o ar possa estar presente, favorecendo a oxidação do

produto. O vazio produzido pela evaporação das cascas que contêm vinho de caju. Nota: terminada a trasfega, deve-se efetuar o atesto do recipiente.

**atomizador** S. m. Máquina que se acopla ao trator com a finalidade de aplicar defensivos contra as pragas e patógenos do cajueiro.

**autoclavagem** S. f. Operação que consiste em cozinhar as castanhas por meio do contato com o vapor direto entre as chapas perfuradas da autoclave, durante um determinado período de tempo e temperatura, com a finalidade de facilitar a retirada da amêndoa que está fortemente aderida à casca dura e da película localizada entre a amêndoa e a casca. Assim, cria-se uma folga entre a casca e a película da amêndoa, facilitando o corte, reduzindo a ocorrência de quebras, aumentando a proporção de amêndoas inteiras e diminuindo o perigo de contaminação da amêndoa pelo LCC do mesocarpo. **V.** autoclave.

**autoclave** S. f. Aparelho feito de tubo de ferro, de 5 m/altura X 1 m/diâmetro, empregado no processamento das castanhas no qual elas são aquecidas em vapor, à alta pressão e com temperatura de 121°C durante 15 minutos para a sua descontaminação.

**autofecundação** S. f. 1. União dos gametas masculino e feminino da mesma planta. **V.** autopolinização. 2. Fecundação de uma flor com o próprio pólen. **V.** inflorescência. Nota: a autofecundação nem sempre é possível, pois, muitas vezes, a deiscência das anteras não coincide com a maturação do pistilo, assim é que nas próprias flores hermafroditas poucas vezes há autofecundação.

**autopolinização** S. f. Polinização do estigma pelo pólen da mesma planta do cajueiro. **V.** depressão por endogamia. Nota: a autopolinização gera problemas conhecidos como depressão por endogamia.

## B

**bagaço da casca da castanha** S. m. Resíduo obtido após o processo de beneficiamento da castanha, podendo ser reutilizado como combustível das caldeiras das indústrias que beneficiam a própria castanha.

**bagaço do caju** S. m. Resíduo obtido após o processo de extração do suco do pedúnculo e industrialização do caju. **Var.** bagaço úmido,

bago, massa fibrosa. Nota: o bagaço do caju pode ser reaproveitado na alimentação dos porcos, animais de trabalho ou gado leiteiro. O jesuíta Simão de Vasconcelos cita o costume dos indígenas de aproveitar o bagaço, secando-o ao sol, triturando-o e fabricando, assim, uma excelente farinha que era servida em dias de grandes festas.

**bago** S. m. **V.** bagaço do caju.

**banco ativo de germoplasma** S. m. Local destinado à conservação de material botânico para preservar a variabilidade genética existente no cajueiro, e fornecer genes de caracteres importantes aos programas de melhoramento da espécie.

**banda** S. f. Metade da amêndoa inteira, sem fraturas.

**banho no óleo quente** S. m. Operação que consiste em mergulhar a castanha no LCC quente, permitindo a retirada de parte do óleo da casca da castanha, obtendo-se a casca magra. **Var.** *Hot oil method*, banho no LCC quente.

**banho no LCC quente** S. m. **V.** banho no óleo quente.

**batedeira-misturadeira** S. f. Aparelho, manual ou elétrico, utilizado para bater misturas ou massas do caju.

**batida de caju** S. f. Bebida obtida por meio da mistura de suco de caju, aguardente, leite condensado, água, açúcar e gelo, processados no liquidificador.

**batoque** S. m. Amêndoa quase inteira, que apresenta pequena fratura transversal em uma ou ambas as extremidades sem que haja a perda de mais de um quarto do seu volume. Nota: É classificada e embalada com suas respectivas especificações: B (*butts*) batoque.

**beneficiamento da castanha de caju** S. m. Processo destinado a dar à castanha condições de ser consumida e utilizada por meio das operações: cozimento, assadura, descasque, despeliculagem, classificação, embalagem, etc. Nota: o processo de beneficiamento tem início quando a castanha chega às usinas e/ou aos grandes intermediários. Nas usinas, as etapas de beneficiamento são geralmente antecedidas por processos de classificação.

**besourinho-da-família** S. m. Besouro que ataca as amêndoas estocada, causando danos.

**besouro** S. m. Animal artrópode, ordem coleóptera, classe insecta.

**besouro-amarelo** (*Castalmaita ferruginea vulgata*) S. m. Inseto de forma quase elíptica, que ataca o cajueiro. Mede de 5 a 6 mm de comprimento por 3 a 5 mm de largura, possui cabeça e corpo amarelo brilhante e região ventral alaranjada. **Var.** besouro-amarelo-dos-eucaliptos. Nota: sua presença tem sido registrada em vários estados brasileiros: São Paulo, Santa Catarina, Goiás, Bahia, Ceará, Rio Grande do Norte, Maranhão e Paraná.

**besouro-de-limeira** S. m. inseto coleóptero, que ataca a folhagem do cajueiro, depredando-a e ocasionando-lhe grandes prejuízos.

**besouro-dos- frutos** S. m. Besouro do gênero *Hoploygo* que ataca os pedúnculos do cajueiro, quando ainda verdes, tornando-os impróprios para o consumo.

**besouro-dos-ponteiros** (*Colaspis bicolor*) S. m. Besouro que ataca o cajueiro e prejudica a brotação nova das plantas, destruindo totalmente as folhas recém-emitidas.

**besouro-vermelho-do-cajueiro** (*Crimissa cruralis*) S. m. Besouro que ataca o cajueiro, causando o desfolhamento. A larva mede 20 mm de comprimento quando totalmente desenvolvida, tem dorso marrom, cabeça e patas pretas, e a parte ventral amarela com margem marrom. É bastante robusta, semelhante a uma lesma, em sua forma e movimentos. O adulto é de coloração vermelha e de formato elíptico. Tanto as larvas como os adultos são fitófagos, destroem o limbo foliar, causando sérios prejuízos. Seu ataque ocorre logo após as primeiras chuvas, quando os adultos emergem do solo próximo ao tronco do cajueiro, onde empapam, subindo por ele até as folhas. Nota: além de registrada como praga do cajueiro no Ceará, prejudica também as mangueiras na Bahia. A época do ataque do besouro-vermelho do cajueiro é, em geral, após o período de produção, o que diminui o seu perigo como praga. Pode ocorrer, também, esporadicamente em épocas de pleno florescimento e frutificação.

**besouro-amarelo-dos-eucaliptos** S. m. **V.** besouro-amarelo.

**bicho-de-pau** S. m. **V.** bicho-pau.

**bicho pau** S. m. Nota: grafia incorreta. **V.** bicho-pau.

**bicho-cesto** (*Oiketicus* sp.) S. m. Praga que devora as folhas do cajueiro e outras espécies vegetais.

**bicho-mineiro-do-cajueiro** (*Phyllocnistis* sp.) S. m. Animal artrópode, ordem lepidóptera, classe insecta, que ataca o cajueiro, penetrando no mesófilo foliar. A lagarta permanece entre as duas epidermes, destruindo o parênquima e construindo nelas minas longas e tortuosas. **Var.** minador. Nota: o inseto alimenta-se também da castanha verde, porém com menor freqüência. Empupa no interior de uma pequena dobra feita no bordo da folha.

**bicho-pau** (*Stiphra robusta*) S. m. Animal artrópode, ordem ortóptera, classe insecta, que ataca os frutos do cajueiro e pode desfolhar a planta por mais de uma vez, consumindo as brotações. Tem aspecto semelhante a um graveto, movimentos lentos, cabeça curta e antenas longas. Mede aproximadamente 110 mm de comprimento. **Var.** bicho pau (grafia incorreta), bicho-de-pau, mané-magro. Nota: praga de plantas nativas da caatinga, como o marmeleiro, o bicho-de-pau, adaptou-se ao cajueiro e é considerado, atualmente, como grave praga, pois ocorre em alta população e causa intenso desfolhamento da planta.

**bico** S. m. Componente do pulverizador por onde o defensivo é aplicado no ambiente a ser tratado, permitindo que o líquido seja dividido em pequenas gotas para sua perfeita distribuição e deposição.

**bife de bagaço de caju** S. m. Iguaria preparada com o bagaço do caju (caju espremido até ficar só o bagaço) homogeneizado, temperado e assado. **Var.** falso bife de bagaço de caju.

**bloco** S. m. Massa volumosa e sólida desprovida da embalagem que é utilizada para o plantio da muda do cajueiro.

**bolor** S. m. Fungo filamentosos que vive na matéria orgânica em estado de decomposição. Nota: em condições ambientais, o caju é muito susceptível ao ataque de microrganismos acidófilos, principalmente, bolores e leveduras, responsáveis pelo estabelecimento de um rápido processo fermentativo, tornando-o imprestável para o consumo.

**borbulha** S. f. Gema lateral extraída da planta-matriz que se pretende propagar, inserindo-a num porta-enxerto específico. No cajueiro essa gema é retirada dos ramos florais com cerca de 50% de

flores abertas. **Var.** botão floral, gema do cajueiro, olho. Nota: a idade ideal do porta-enxerto para receber a borbulha está compreendida entre 40 e 60 dias, observando-se que dentro desse limite, quanto maior o seu diâmetro, mais facilmente um enxertador efetua a operação, aumentando, conseqüentemente, a possibilidade de pegamento.

**borbulhia** S. f. Método de enxertia que consiste na justaposição de uma única gema, retirada da planta-matriz que se pretende propagar em porta-enxerto específico. Nesse caso, a incisão no porta-enxerto ou cavalo é, geralmente, em forma de T. **V.** enxertia, enxertia de borbulhia, multiplicação vegetativa, propagação assexuada, borbulhia direta, borbulhia em escudo, borbulhia em janela, borbulhia em placa, borbulhia herbácea. Nota: a borbulhia oferece a vantagem de ser utilizada em cajueiro, em substituição à garfagem, devido à sua maior oferta de propágulos, reaproveitamento de cavalo no caso de insucesso na enxertia, além de possibilitar que as mudas fiquem prontas no início do período chuvoso. O sucesso da borbulhia depende de alguns fatores: época em que é feito o enxerto, idade do porta-enxerto, estado de desenvolvimento do ramo fornecedor das borbulhas e habilidade do enxertador, entre outros.

**borbulhia direta** S. f. Método que consiste em enterrar a gema diretamente na área do plantio do cajueiro. **V.** borbulhia. Nota: no período de 1978 a 1980, foram feitas algumas tentativas utilizando-se a enxertia por garfagem e borbulhia direta no campo.

**borbulhia em escudo** S. f. Método que consiste em retirar de um ramo, previamente escolhido, um escudo retangular, sem lenho, em cujo centro geométrico fica situada a gema. Para isso são feitas duas incisões transversais e duas longitudinais até atingir o lenho de modo que se obtenha uma janela mais ou menos com 1,5 cm de comprimento e 1 cm de largura. **Var.** borbulhia em janela. **V.** borbulhia, borbulhia em janela.

**borbulhia em janela** S. f. **V.** borbulhia em escudo, borbulhia.

**borbulhia em placa** S. f. Método que consiste na justaposição da borbulha no porta-enxerto, que deverá ter no máximo 3 meses de idade e diâmetro superior a 0,5cm. À altura de 8 a 10 cm acima do colo, o enxertador retira com canivete, primeira-mente, de um só golpe, a placa elíptica do porta-enxerto,

com 2 a 2,5 cm. Em seguida, remove a gema do ramo floral compatível com a placa retirada do porta-enxerto. **V.** porta-enxerto, enxertado, borbulhia, enxertia Nota: a borbulhia em placa permite fazer enxertos em qualquer época do ano, em virtude de a enxertia não depender do fornecimento de casca pelo porta-enxerto.

**borbulhia herbácea** S. f. Método que consiste em introduzir a porção da casca que contém a gema na janela aberta do caule do porta-enxerto. **Var.** borbulhia indiana, borbulhia indiana herbácea. **V.** propagação assexuada, borbulhia, borbulhia indiana, borbulhia indiana herbácea. Nota: na borbulhia herbácea, o enxerto é feito em plantas com menos de 30 dias. Após a enxertia, as mudas continuam expostas ao sol.

**borbulhia indiana** S. f. **V.** borbulhia herbácea.

**borbulhia indiana herbácea** S. f. **V.** borbulhia herbácea.

**borra do caju** S. f. Resíduo do caju que, após o estado de suspensão em um líquido, se deposita no fundo do recipiente.

**borra do LCC** S. f. Resíduo da casca da castanha que, após o estado de suspensão num líquido, se deposita no fundo do recipiente.

**borrequinho** S. m. Praga que ataca o cajueiro, destruindo-lhe as folhas novas. Tem coloração marrom-clara, é ligeiramente coberto de pulverulência esbranquiçada e mede cerca de 10 mm de comprimento por 5 mm de largura. Nota: é observado em cajueiros novos em altas infestações.

**bosque de caju** S. m. **V.** bosque de cajueiro.

**bosque de cajueiro** S. m. Local particular destinado ao plantio do cajueiro. **Var.** bosque de caju, cajual, cajueiral, pomar em bosque, quinta de cajueiro. **V.** bosque do cajueiro natural. Nota: o plantio do bosque de cajueiro pelos colonizadores portugueses iniciou-se em época indeterminada ao longo do período de ocupação do interior do País.

**bosque do cajueiro natural** S. m. Área onde aparece, ao acaso, grandes quantidades de cajueiros, que se propagam obviamente por meio de sementes.

**botão floral** S. m. **V.** borbulhia.

**buquê** S. m. Qualidade olfativa do vinho. Conjunto de sensações olfativas adquiridas pelo

vinho decorrente de seu envelhecimento. **Var.** *bouquet*.

**bráctea** S. f. Folha da inflorescência, da qual nascem novas folhas e flores. Nota: da axila das brácteas, crescem novas flores. **V.** Inflorescência.

**branqueamento** S. m. Operação de preaquecimento do caju para inativação de enzimas e obtenção do suco e de outros produtos derivados. **Var.** preaquecimento.

**broca** S. f. 1. Animal artrópode do gênero *Marshallius* spp., classe insecta, que ataca o cajueiro. Praga cujos insetos adultos ou suas larvas e lagartos corroem a planta, perfurando a madeira para alimentar-se e/ou viver nela. **Var.** broca-do-cajueiro. 2. Operação que consiste em cortar arbustos ou matos, preparando o terreno para o plantio do cajueiro. **V.** plantio do cajueiro.

**broca-das-pontas** (*Anthistarcha binocularis*) S. f. Praga que ataca o cajueiro, bloqueando as inflorescências. Localiza-se na ponta dos galhos e tem como agente causador a lagarta desse microlepidóptero. O adulto é uma pequena mariposa de 15 a 16 mm de comprimento, cuja cor de fundo é branca, salpicada de escuro. A larva é pequena, também branca e ataca os campos em desenvolvimento, impedindo, em muitos casos, a floração. **Var.** broca-das-pontas-do-cajueiro, broca-dos-galhos, broca-dos-ponteiros. Nota 1: os sintomas de ataque da broca-das-pontas são diferentes dos da antracnose, pois as inflorescências atacadas pela broca podem apresentar acúmulo de resina no local de penetração da larva, e a parte necrosada quebra-se facilmente sem a presença de galeria. Nota 2: as lagartas expelem excrementos que, às vezes, denunciam a sua presença.

**broca-do-cajueiro** S. m. **V.** broca.

**broca-do-caule** (*Marshallius anacardii*) S. f. Praga do gênero das coleobrocas, cujas larvas abrem galerias na superfície do caule, logo abaixo da casca e depois penetra no lenho, onde permanece. Os adultos apresentam o corpo com manchas medindo, o macho, 9,97 mm e a fêmea 10,05 mm, vivem inicialmente debaixo da casca, têm hábitos noturnos e atacam o cajueiro, danificando o tronco e os galhos, causando-lhe a morte. **Var.** broca-do-tronco. Nota 1: quando o ataque é intenso a casca fica amolecida ou oca devido às galerias feitas pelas larvas. À medida que as larvas se desenvolvem, aprofundam-se na

madeira fazendo um ninho arredondado, onde se transforma em pupa. Nota 2: o ataque também é denunciado pela presença de serragem eliminada por orifícios arredondados.

**broca-do-tronco** S. f. **V.** broca-do-caule.

**broca-dos-galhos** S. f. **V.** broca-das-pontas.

**broca-dos-ramos** (*Apate* sp.) S. f. Praga do cajueiro, que abre galerias nos ramos e troncos, secando-os. A larva é esbranquiçada e provida de seis pernas. O besouro adulto é preto, possui a cabeça inclinada para baixo e a extremidade posterior das asas truncadas abruptamente como se tivessem sido cortadas.

**broca mecânica** S. f. Máquina acoplada ao hidráulico de um trator para abrir covas, a fim de efetuar o plantio do cajueiro. **V.** cova, plantio do cajueiro.

**broca-da-raiz** (*Marshallius bondari*) S. f. Praga que danifica as raízes do gênero das coleobrocas, cuja larva chega a atingir 15,5 mm de comprimento. O corpo é branco e a cabeça escura. Para se transformar em pupa, constrói um casulo oval com terra e restos de raiz, onde permanece depois de adulto até que as chuvas amoleçam a terra, favorecendo a sua saída. O adulto possui o corpo escuro com várias manchas, sendo que o macho mede entre 13,17 e 15,53 mm e a fêmea entre 14,67 e 17,17 mm. **V.** coleobroca, broca-do-tronco. Nota: planta aparentemente sadia que seca de uma só vez, com posterior morte, é o sinal mais evidente do ataque da praga, visível no período sem chuvas.

**broca-das-pontas-do-cajueiro** S. f. **V.** broca-das-pontas.

**broca-do-tronco** S. f. **V.** broca-do-caule.

**brotação do enxerto do cajueiro** S. f. Lançamento de galhos novos pelo cajueiro **V.** brotar. Nota: a brotação das gemas do cajueiro pode ser retardada em regime de baixas temperaturas.

**broto** S. m. Gema que desponta dos cajueiros e é capaz de desenvolver-se em ramificações vegetativas e/ou reprodutivas. **V.** broto adventício, broto vegetativo.

**broto adventício** S. m. Ramo facilmente enraizável, proveniente das gemas laterais. **V.** gema lateral, broto.

**broto vegetativo** S. m. Ramo novo que sai do caule do cajueiro, localizando-se próximo da terra. **V.** broto.

**burfi** S. m. Produto composto de castanha de caju hidratada e moída em forma de pasta adicionada ao leite, margarina e açúcar levado ao fogo para engrossar. Nota: após o resfriamento em fôrma, pode ser modelado e enfeitado com castanhas inteiras.

## C

**CACC** S. m. Creme obtido da mistura de farinha de amêndoas, inteiras ou bandas, com glicose, gordura vegetal e cloreto de sódio. **Var.** creme da amêndoa, creme da castanha do caju, creme de amêndoa de castanha de caju.

**caco de assar castanha** S. m. **V.** assadeira de castanha

**caixa de enxertia** S. f. Caixa utilizada para guardar os utensílios usados para a execução do processo de reprodução vegetativa, ou seja, da enxertia.

**caixa de polipropileno** S. f. Utensílio utilizado para o transporte de cajus do campo à indústria fabril. Nota: essa caixa tem a capacidade de 17,6 litros apresentando 0,50 X 0,22 X 0,16 m. Seu peso médio é de 950 g e possui ressaltos internamente, que permitem o empilhamento de uma caixa sobre as outras.

**Cadra cautella** S. m. Praga que ataca as amêndoas armazenadas, caracterizando-se pela coloração acinzentada, por medir cerca de 20 mm de envergadura e possuir em suas asas anteriores duas manchas amareladas, uma no centro e outra na borda interna. **Var.** traça-do-cacau, traça das flores do coqueiro. Nota: o controle deve ser feito por prevenção.

**caixeta rasa** S. f. Pequena caixa rasa, utilizada para expor cajus no mercado, realçando sua beleza e sua aparência para atrair compradores.

**caju** S. m. Produto do cajueiro composto de fruto (castanha) e pseudofruto (parte succulenta), utilizado na produção de suco e doces. Nota: o caju faz parte do grupo dos frutos não-climáticos, que, se colhidos antes de amadurecer, embora possam apresentar amolecimento e perda de coloração verde, não se tornam adequados para o consumo. Portanto, devem ser colhidos maduros.

**cajuaca** S. f. Bebida obtida pelo processo de destilação da mistura de suco de caju com certa quantidade de álcool.

**cajuaçú** S. m. Variedade de caju de grande porte e cor avermelhada proveniente do estado do Ceará. **V.** cajueiro-rasteiro.

**cajuada** S. f. **V.** água de caju.

**cajual** S. m. **V.** bosque de cajueiro.

**cajual sistematizado** S. m. **V.** plantio organizado do caju.

**caju-amarelo** S. m. Caju de cor amarela, apresentando maior conteúdo de tanino, acidez e carotenóides totais.

**caju-ameixa** S. m. Alimento obtido por meio do cozimento lento por, aproximadamente, 10 horas, do pedúnculo do caju inteiro, perfurado e espremido, adicionado de açúcar ou xarope, e, posteriormente, secado ao sol ou em estufas, resultando em um doce enegrecido semelhante a uma ameixa seca de textura macia. **Var.** doce de caju ameixa, ameixa de caju.

**caju-ameixa em calda** S. m. **V.** caju-ameixa.

**caju-amigo** S. m. Bebida alcoólica obtida da mistura de caju cortado em rodela, açúcar, gim ou aguardente e gelo.

**caju-anão** S. m. **V.** cajueiro-anão.

**caju-banana** S. m. Pedúnculo amarelo, comprido e em forma de banana.

**caju-branco** S. m. Pedúnculo amarelo ou vermelho, com polpa branca, de gosto saboroso.

**caju-cica** S. m. Variedade de caju, cuja árvore tem porte médio com altura entre 6 e 12 m, folhas subcoriáceas, elípticas com ápice arredondado ou obtuso, glabras com 12 a 20 cm de comprimento por 9,5 a 10 cm de largura, nervuras salientes em ambas as faces, pecíolos coplanares de 5 a 10 mm de comprimento. Inflorescência panículo-carimbosa com 17 cm de comprimento por 16 cm de largura, com bractéolas persistentes, tornando-se enegrecida quando seca.

**caju cilíndrico** S. m. Caju que tem raios longitudinais, tamanho médio, coloração vermelho-vinho. **Var.** caju cilindriforme.

**caju cilindriforme** S. m. **V.** caju cilíndrico.

**caju comprido** S. m. Caju de formato cilíndrico, com comprimento bem maior do que o diâmetro.

**caju cristalizado** S. m. 1. Doce obtido do caju parcialmente espremido, fervido e peneirado, adicionado à calda de açúcar. Sua superfície é recoberta por uma camada de cristais de açúcar e

levado à estufa para dar maior consistência, promovendo o seu endurecimento. **Var.** caju cristalizado inteiro, doce cristalizado, doce de caju cristalizado. 2. Doce em massa moldado à mão, geralmente em formato arredondado ou cuneiforme, recoberto de cristais de açúcar e parcialmente desidratado em estufa. **Var.** caju moldado.

**caju cristalizado fingido** S. m. Doce feito com pedaços de polpa do fruto do cajueiro.

**caju cristalizado industrial** S. m. Doce de caju cristalizado produzido em fábricas especializadas em escala industrial.

**caju cristalizado inteiro** S. m. **V.** caju cristalizado 1.

**cajucultor** S. m. Indivíduo que cultiva cajueiros.

**cajucultura** S. f. **V.** cultivo do cajueiro.

**caju-da-praia** S. m. Variedade de caju de pedúnculo amarelo, normalmente pequeno e bastante azedo. Nota: muito comum nas dunas litorâneas.

**caju de mesa** S. m. Caju fresco usado para o consumo. **Var.** caju in natura. **V.** caju.

**caju descastanhado** S. m. Caju que teve sua castanha retirada, separada do pedúnculo.

**caju despelado** S. m. Caju sem película, que serve para o fabrico de certos tipos de doce. **Var.** caju despeliculado.

**caju despeliculado** S. m. **V.** caju despelado.

**caju dessecado** S. m. Produto obtido pelo processo de retirada parcial da água do caju inteiro ou em pedaços e secagem. **Var.** caju seco, caju desidratado.

**caju-do-campo** S. m. Variedade de cajueiro, cujos frutos são uniformes, pardos, achatados, de cor vermelha, com castanha oleaginosa e comestível. Tem pedúnculo muito ácido, com cerca de 3 cm de comprimento. **Var.** caju mirim. Nota: espécie típica dos campos altos, arenosos, secos do Baixo Amazonas paraense e da Ilha de Marajó.

**caju doce** S. m. Caju com sabor doce acentuado.

**cajueiral** S. m. **V.** bosque de cajueiro.

**cajueiro** S. m. Árvore de ramificação baixa, que se origina quase a partir da base do tronco, chegando a atingir mais de 10 m de altura. A primeira floração se dá normalmente após 3 anos de idade. Da floração à formação do fruto maduro o período é de 60 a 75 dias. A árvore tem

tronco tortuoso e ramos longos. As folhas são alternas, pecioladas, simples, ovadas, obtusas, onduladas, glabras, luzentes, coriáceas, salientes, reticuladas, nervadas nas duas faces, verde-amareladas e roxo-avermelhadas quando novas. Flores pequenas, curtas, pediceladas, pálido-avermelhadas ou purpurinas, dispostas em amplas panículas terminais, pedunculadas, ramificadas, bracteadas na parte inferior. **V.** caju, castanha. Nota: planta genuinamente brasileira, cujo nome é derivado do tupi-guarani Acâ-yú, que significa pomo amarelo. O litoral do Nordeste reúne as melhores condições ecológicas para o seu cultivo.

**cajueiro adulto** S. m. Cajueiro que atingiu a idade de 9 anos e produz de 760 a 1.000 kg de castanha por hectare.

**cajueiro-anão** S. m. **V.** cajueiro-anão-precoce.

**cajueiro-anão-precoce** S. m. Cajueiro de porte baixo, com florescimento a partir dos seis meses de idade das plantas, frutificação precoce, copa compacta e homogênea e folhas pequenas. Sua ramificação ocorre próximo ao solo e o porte baixo permite aumentar a densidade de plantio, com acréscimo na produtividade, facilitando os tratamentos culturais, a colheita e o aproveitamento do pedúnculo. A envergadura média atinge quase duas vezes a altura. **Var.** cajueiro-de-seis-meses; cajueiro-de-seis-meses-do-ceará; cajueiro-do-ceará; cajueiro ligeiro; cajueiro-precoce; cajueiro-anão; caju-anão. Nota: atualmente são recomendados para o plantio comercial na Região Nordeste oito clones de cajueiro-anão-precoce.

**cajueiro caduco** S. m. Cajueiro velho que não dá mais fruto. **V.** cajueiro velho.

**cajueiro-comum** S. m. Cajueiro que apresenta grande variação na distribuição de ramos e formato de copa, desde ereta e compacta até espraçada. Possui porte alto, com altura de topo entre 8 e 15 m e envergadura de 10 a 20 m, podendo, algumas plantas, atingir valores bem mais elevados. O primeiro florescimento ocorre entre o terceiro e o quinto ano, quando a produção é insignificante. A idade mínima de estabilização da produção é superior a oito anos, sendo normal ocorrer entre 12 e 14 anos, e a vida útil esperada, com produção máxima estabelecida, é de 35 anos em média. Nota: a capacidade produtiva individual do cajueiro-comum é muito variável, com plantas que produzem menos de 1 kg e outras mais de 100 kg de castanha por safra.

**cajueiro-da-mata** S. m. **V.** cajueiro-rasteiro.

**cajueiro-de-camocim** S. m. Cajueiro que vegeta próximo ao litoral, sob condições de grande rusticidade.

**cajueiro-de-seis-meses** S. m. **V.** cajueiro-anão-precoce.

**cajueiro-de-seis-meses-do-ceará** S. m. **V.** cajueiro-anão-precoce.

**cajueiro-do-campo** S. m. Cajueiro próprio dos cerrados, de folhas e flores semelhantes às do cajueiro-comum, porém de frutos bem menores e mais ácidos. Nota: o cajueiro-do-campo é abundante nos tabuleiros arenosos do Brasil Central. Ocorre, ainda, em São Paulo e Minas Gerais.

**cajueiro-do-ceará** S. m. **V.** cajueiro-anão-precoce.

**cajueiro-do-cerrado** S. m. Cajueiro de porte médio, com altura até 5 m, frutos com 2 cm de comprimento. Tem pedúnculo vermelho, carnoso, sucoso, ácido e levemente perfumado.

**cajueiro espontâneo** S. m. Cajueiro nascido ao acaso, em terrenos próximos ao litoral. **Var.** cajueiro semiflorestal. Nota: os cajueiros espontâneos ou semiflorestais têm contribuição marginal na produção de castanhas e acham-se em fase de erradicação devido à especulação imobiliária.

**cajueiro-gigante** S. m. **V.** cajueiro-comum.

**cajueiro-ligeiro** S. m. Cajueiro precoce de porte médio. **V.** cajueiro-anão-precoce.

**cajueiro macho** S. m. Denominação popular do cajueiro que tem floração abundante, mas é pouco produtivo. **V.** cajueiro produtor.

**cajueiro-precoce** S. m. **V.** cajueiro-anão-precoce.

**cajueiro produtor** S. m. Planta do cajueiro com produção abundante de castanhas.

**cajueiro-rasteiro** S. m. Cajueiro tortuoso de flores brancas, róseas ou amarelo-brancas, com castanhas comestíveis, pedúnculo carnoso, amarelo, doce ou azedo. **Var.** caju-rasteiro, cajuçu, cajueiro-da-mata, cajuí 2.

**cajueiro velho** S. m. **V.** cajueiro caduco.

**caju encarnado** S. m. Caju vermelho da cor de sangue.

**caju enfeitado** S. m. **V.** caju filetado.

**caju filetado** S. m. Caju cortado em rodela para ser degustado como tira-gosto. **Var.** caju enfeitado.

**caju fresco** S. m. Caju ainda viçoso, novo, recém-tirado do pé.

**cajuí** S. m. 1. Castanha miúda originada do cajueiro-comum. 2. Espécie de caju que ocorre no cerrado brasileiro e que produz castanha miúda e pedúnculo bastante adocicado. **V.** cajueiro rasteiro.

**cajuína** S. f. Bebida feita com suco de caju clarificado e esterilizado. Tem coloração amarelo-âmbar pela caramelização dos açúcares do próprio suco. **V.** suco de caju clarificado, suco fresco de caju, suco límpido de caju.

**caju in natura** S. m. **V.** caju de mesa.

**caju maçã** S. m. Pedúnculo semelhante a uma maçã, em formato, coloração e perfume, com polpa pouco consistente, muito saborosa e tipicamente sem fibras.

**caju manteiga** S. m. Pedúnculo cuja polpa é macia e relativamente desprovida de fibras, de cor amarelo típico, muito saboroso.

**caju mirim** S. m. **V.** caju-do-campo.

**caju moldado** S. m. **V.** caju cristalizado.

**caju musóide** S. m. Caju grande com 390% de tanino e de 0,27% de acidez em ácido málico.

**caju orbicular** S. m. Caju completamente circular ou redondo. **V.** orbicular.

**caju oval** S. m. Pedúnculo de forma elíptica.

**caju passa** S. m. Doce de caju obtido pelo cozimento do pedúnculo em xarope simples e secagem. **V.** caju ameixa.

**caju-pitanga** S. m. Caju vermelho proveniente do estado do Pará.

**cajurama** S. m. Cajueiro de caule tortuoso, rasteiro, de flores alvas, drupas pequenas, amarelas e muito doces.

**caju-rasteiro** S. m. **V.** Cajueiro-rasteiro.

**caju redondo** S. m. Pedúnculo ligeiramente esférico.

**caju seco** S. m. **V.** Caju dessecado.

**cajutim** S. m. Cajueiro com cerca de 15 m de altura, com a base acunhada e o ápice redondo, com 12 a 20 cm de comprimento por 3,2 a 8 cm de largura.

**caju travoso** S. m. Pedúnculo muito rico em tanino, mesmo quando maduro.

**caju-vermelho** S. m. Caju de pedúnculo de cor vermelha, que apresenta maior conteúdo de proteína, gordura, amido e menos ácido ascórbico que o caju de pedúnculo amarelo. Nota: é de constituição mais firme, portanto, apresenta maior potencial de conservação do que os de película amarela e melhor aceitação no mercado.

**calagem** S. f. Operação que consiste em corrigir a acidez do solo, com a adição de sais de cálcio. **V.** corretivo, calcário. Nota 1: a calagem pode ser feita em qualquer época do ano, desde que o terreno tenha alguma umidade para que o calcário seja solubilizado, por isso, recomenda-se a aplicação antes do início ou do final da estação chuvosa. A calagem feita logo depois da colheita pode incorporar os resíduos da cultura anterior e, no início da estação chuvosa, aproveita a aração do terreno para o plantio. Quando necessária, a calagem deve ser feita pelo menos durante 30 dias. Nota 2: o cálculo da quantidade de calcário a ser aplicado é feito com base na análise química do solo, levando-se em consideração o alumínio e os teores de calcário e magnésio. A aplicação deve ser uniforme sobre a superfície do terreno, nas entrelinhas de cajueiros, e incorporada com gradagens cruzadas.

**calcário** S. m. Corretivo constituído de rochas de carbonatos, freqüentemente usado em solos ácidos. **Var.** calcário calcinado agrícola. **V.** calagem, corretivo.

**calcário calcinado agrícola** S. m. **V.** calcário.

**calda** S. f. 1. Produto líquido em forma de xarope quente de sacarose obtido do caju processado e usado na composição de vários alimentos derivados do caju. 2. Fungicida. **V.** calda bordalesa.

**calda bordalesa** S. f. Mistura de sulfato de cobre, cal e água, usada como fungicida para o combate de doenças da cajucultura. Nota: a proporção da mistura é 1 kg de sulfato de cobre, dissolvido em 50 L de água derramados em um barril; 1 kg de cal virgem diluída em 50 L de água, em outro barril, não se deve usar vasilha de metal.

**cal hidratada agrícola** S. f. Material químico composto de óxido e/ou hidróxido de cálcio e/ou magnésio, carbonatos, usado como corretivo neutralizador de solos ácidos. **Var.** cal virgem agrícola.

**cal virgem agrícola** S. f. **V.** cal hidratada agrícola.

**caldo de caju** S. m. **V.** água de caju.

**calibragem** S. f. **V.** classificação da castanha.

**calor de campo** S. m. Calor com o qual o caju chega do campo. **V.** lavagem, resfriamento. Nota: quanto mais alta a temperatura do pedúnculo quando chega do campo, mais intensa é sua atividade metabólica e, conseqüentemente mais rápida a sua deterioração. Portanto, a remoção do calor de campo por meio da lavagem contribui para prolongar o período de conservação pós-colheita.

**câmara climatizada** S. f. Câmara que mantém a umidade e temperatura ao nível desejado.

**câmara de climatização** S. f. Câmara dotada de sistema de controle de temperatura, pressão e umidade relativa, que serve para a conservação do caju.

**câmara de refrigeração** S. f. Câmara refrigerada em que se guardam os cajus para sua conservação in natura.

**câmara de secagem da amêndoa de castanha de caju** S. f. Estufa em que é feito o processo de secagem da amêndoa.

**campo de cruzamento** S. m. Pomar específico para polinização cruzada, natural ou artificial, em trabalhos genéticos da cultura do cajueiro.

**canivete de enxertia** S. m. Canivete limpo e afiado utilizado para a prática da enxertia.

**canivete de poda** S. m. Canivete usado em substituição à tesoura de poda para eliminar ramos não desejados no enxerto e no porta-enxerto. **V.** enxertia.

**canjirão** S. m. Tablete comestível, industrializado, feito com amêndoa da castanha, farinha e açúcar.

**canteiro** S. m. Local próprio para semear a castanha do caju. Nota: a muda mais robusta será transplantada para o campo.

**capação** S. f. Operação que consiste na eliminação de flores pelo corte dos rebentos do cajueiro. **V.** rebento, poda.

**capina** S. f. Operação que consiste na limpeza freqüente da área, utilizando enxada ou cultivador, a fim de evitar a competição do mato, principalmente durante o período de estiagem. Nota: a capina é mais utilizada na fase de formação, quando o cajueiro é consorciado com

culturas anuais intercalares, o que pode ser feito até o quinto ano, dependendo do espaçamento usado.

**cápsula** S. f. Tampa metálica com proteção plástica interna usada para fechar as garrafas após o enchimento, com a ajuda de uma máquina manual chamada capsuladora.

**capsuladora** S. f. Máquina manual, cuja função consiste em fechar as garrafas com tampas metálicas. **Var.** capsuladora manual.

**capsuladora manual** S. f. **V.** capsuladora.

**capsulagem** S. f. Operação de fechamento das garrafas com tampas metálicas, por meio de uma máquina manual.

**carbamato** S. m. Defensivo derivado do ácido carbâmico, que age inibindo a colinesterase. **V.** colinesterase.

**cardol** S. m. Produto obtido do resíduo do LCC, utilizado para a fabricação de resina.

**cardanol** S. m. Fenol, de cor escura ou âmbar, obtido por coluna de destilação e retificação do LCC.

**carne de caju** S. f. Produto obtido do bagaço do caju pelo processo de extração do suco, ficando com a aparência de carne, rico em fibras. **V.** falsa carne de caju. Nota: a carne de caju é um subproduto da cajuína.

**casca da castanha** S. f. Invólucro da castanha constituído de epicarpo coriáceo, que envolve a película e a amêndoa, e mesocarpo esponjoso, cujos alvéolos são preenchidos por um líquido cáustico e inflamável conhecido como LCC (líquido da casca da castanha). **Var.** castanha. **V.** epicarpo coriáceo, mesocarpo da castanha de caju. Nota: após a extração do LCC, a casca da castanha é novamente usada como combustível na própria indústria e, ainda, na fabricação de painéis isoladores prensados, pela polimerização do LCC residual.

**casca de castanha de caju carbonizada e triturada** S. f. Produto obtido por meio do processo de extração do LCC, aproveitando como carga, na fabricação de produtos moldáveis, tipo baquelita como botões, disjuntores, telefones, tampas de disjuntores, etc. **V.** pó de carvão vegetal.

**casca do caju** S. f. **V.** película ou cutícula do pedúnculo.

**casca do tronco do cajueiro** S. f. Casca que envolve o tronco do cajueiro, tem propriedade adstringente e é rica em tanino (3% a 5%). Sua resina, que tem entre seus componentes cálcio e potássio, libera uma substância tintorial quando submetida ao cozimento. **Var.** casca antidiabética. **V.** adstringência do caju. Nota: a crença popular confere à casca efeitos terapêuticos contra o inchaço das pernas, o mau hálito, hemorragias, diarreias, úlceras e asma. Seu extrato é diurético e diminui ou cessa a perda de sangue pela urina.

**casca gorda da castanha** S. f. Casca da castanha que não passou pelo processo de extração do LCC, por prensa ou solventes. Contém alto teor de LCC. **V.** LCC.

**casca magra da castanha** S. f. Produto que contém um teor muito baixo de LCC. **Var.** casca residual. **V.** castanha; método de banho no óleo LCC quente; LCC. Nota: a castanha é submetida ao método do banho de óleo quente para extração do LCC e depois pela prensa. A casca magra da castanha é um subproduto, geralmente utilizado como combustível para caldeira.

**casca residual** S. f. **V.** casca magra da castanha.

**cashco** S. m. Aparelho de fabricação japonesa, constituído de uma lâmina destinada a tirar a casca da castanha.

**cashola** S. f. Bebida, originária da Índia, gaseificada, que tem como base o suco de caju clarificado.

**castanha** S. f. Fruto do caju de cor cinza-esverdeada, formato reniforme (de rim) e tamanho variável conforme a espécie do cajueiro. É composta de casca, película e amêndoa e corresponde a 10% do peso do caju. 1. **V.** castanha de caju. 2. **V.** amêndoa.

**castanha autoclavada** S. f. Castanha que sofreu o processo da autoclavagem. **V.** autoclavagem.

**castanha beneficiada** S. f. 1. Castanha que passou pelo processo de beneficiamento e que se apresenta madura, sã e limpa, ou seja, que por meio de processo tecnológico adequado, teve retirada sua casca e película, obtendo-se a amêndoa da castanha. Nota: a castanha beneficiada é classificada segundo o tamanho das amêndoas. 2. Castanha de caju que passou pelo processo de industrialização. **V.** beneficiamento

**castanha beneficiada ardósia** S. f. Castanha beneficiada compacta, não fermentada, de

coloração cinzento-escura ou roxa com embrião claro.

**castanha crua** S. f. Castanha natural que não passou por processo de beneficiamento.

**castanha de caju** S. f. Fruto do cajueiro. De cor cinza-esverdeada, é um aquênio (fruto seco dotado e uma única semente) de tamanho variável, conforme a espécie do cajueiro. É formado de um núcleo central ou amêndoa, protegido por uma membrana ou película, e de um pelicarpo (ou concha) constituído de células que produzem óleo. **Var.** castanha, semente do cajueiro. **V.** Amêndoa.

**castanha de caju caramelada** S. f. Amêndoa moída, quebrada em pequenos pedaços e revestida de caramelo.

**castanha elefante** S. m. Castanha cuja amêndoa pesa 250 g; é o tipo de maiores dimensões estabelecido comercialmente.

**castanha extrajumbo** S. f. **V.** castanha gigante.

**castanha germinada** S. f. Castanha avariada por apresentar um visível processo de germinação **V.** castanha avariada.

**castanha gigante** S. f. Castanha in natura que tem o peso maior que 17 g. **Var.** castanha extrajumbo.

**castanha grande** S. f. Castanha in natura que pesa entre 13 a 16 g.

**castanha imatura** S. f. Castanha que não atingiu o grau de maturação completo, apresentando-se geralmente descolorida e/ou arroxeadas.

**castanha jumbo** S. f. **V.** castanha elefante.

**castanha madura** S. f. Castanha que atingiu completo desenvolvimento.

**castanha média** S. f. Castanha que pesa entre 5 e 8 g.

**castanha misturada** S. f. Porção de castanha constituída por tipos das diversas classes.

**castanha miúda** S. f. Castanha que tem o peso menor que 4 g.

**castanha pesada** S. f. Castanha que apresenta maior acúmulo de substâncias nutritivas e maior concentração de LCC.

**castanha-semente** S. f. Castanha selecionada para o plantio da espécie, levando-se em consideração seu volume, qualidade e peso. **Var.** semente. Nota: o principal problema no que tange à

armazenagem de castanha-semente é a proteção contra a infestação de insetos, problema idêntico da armazenagem da castanha, matéria-prima para a indústria.

**cauim** S. m. Bebida preparada com caju cozido e fermentado. **Var.** mocororo. Nota: o cauim era consumido frio pelos nossos índios, para celebrar as vitórias nas grandes batalhas que travavam pelo domínio dos cajueirais.

**cavaleiro** S. m. Parte da planta usada na enxertia com a função de enxerto. **V.** enxerto, encostia de topo, encostia lateral, cavalo.

**cavalo** S. m. Parte da planta usada na enxertia com a função de porta-enxerto. **Var.** árvore de pé-franco. **V.** árvore de pé-franco, encostia de topo, encostia lateral, reenxertia do cajueiro.

**cecídia** (*Stenodiplosis* sp.) S. f. Praga causadora de verrugas que aparecem nas folhas novas do cajueiro. As larvas são amareladas e sem pernas, vivem nas verrugas formadas pela reação da planta à postura, no interior do tecido vegetal, dos ovos pela fêmea do inseto. **Var.** díptero-das-folhas, díptero-das-galhas, díptero-formador-de-galhas-nas-folhas, galha-das-folhas-do-cajueiro, verruga, verruga-das-folhas. Nota: há nítida preferência dessa praga pelas folhas arroxeadas, ricas em antocianina. As folhas severamente atacadas chegam a secar e cair, provocando a desfolha da planta. Em plantas novas, o ataque dessa praga pode prejudicar seu desenvolvimento normal. As maiores infestações ocorrem por ocasião da brotação de novas folhas, principalmente no período chuvoso.

**célula in vitro** S. f. Célula manipulada pela técnica de cultura de tecido.

**centrífuga** S. f. Máquina que, por meio de giros e com velocidade elevada, promove o enxugamento do óleo da castanha. **V.** centrifugação.

**centrífuga separadora** S. f. Máquina que separa a polpa do suco do caju. **V.** centrifugação.

**centrifugação** S. f. Operação que consiste na retirada do excesso de óleo absorvido pela amêndoa no processo de fritura, por meio de filtragem para separar o LCC da casca da castanha de caju, ou para separar a polpa do suco. **V.** centrífuga.

**cerne** S. m. Parte escura e interna do lenho do cajueiro formada por células mortas e sem substâncias nutritivas de reservas. **V.** cajueiro.

**certificado de classificação da castanha** S. m. Documento que confere garantia quanto a classificação da castanha beneficiada para exportação. Nota: O certificado de classificação é válido por 60 dias e é emitido para cada partida ou lote de castanha.

**cesarina** S. f. Parte insolúvel da resina do cajueiro. **V.** resina, goma do cajueiro.

**champanha de caju** S. f. Bebida espumante feita com a polpa do caju.

**chaptalização** S. f. Operação que consiste na adição de açúcar à massa do caju para a preparação do vinho. Nota: são duas adições distintas que se diferenciam pela quantidade de açúcar: 30 e 100 g de açúcar para cada litro de suco de caju, respectivamente.

**chumaço** S. m. Mistura de areia e turfa ou outro material absorvente estendido em um pedaço de pano ou de matéria plástica que serve para envolver o galho do cajueiro ao alporcar. **V.** beneficiamento, alporcar.

**chutney de caju** S. m. Geléia cremosa, geralmente degustada com carnes, obtida da mistura de polpa de caju e temperos, como pimenta-malagueta, alho, vinagre e mostarda. É um produto típico da Índia.

**cicatriz da poda** S. f. Marca deixada na estrutura anatômica do cajueiro, após a poda, pela ação do tecido fibroso que recompõe as partes lesadas.

**cigarrinha** (*Gypona* sp.). S. f. Animal artrópode, que ataca o cajueiro, sugando a seiva e produzindo uma espuma característica para a proteção das ninfas. O ataque da praga se dá na base da inflorescência ou na inserção do pecíolo da folha com o ramo das brotações, na convergência de um ramo principal com um secundário e nos frutos novos, no período de sua floração e frutificação. **Var.** cigarrinha-da-espuma, cigarrinha-da-inflorescência, cigarrinha-da-panícula, praga de citros, pulgão. **V.** pecíolo; nervura. Nota: o inseto adulto mede cerca de 10 mm. Os machos são marrom-avermelhados e as fêmeas verde-claras. Os ovos do inseto são depositados em grande quantidade na nervura das folhas e nos ramos da inflorescência.

**cigarrinha-da-espuma** S. f. **V.** cigarrinha.

**cigarrinha-da-inflorescência** S. f. **V.** cigarrinha.

**cigarrinha-da-panícula** S. f. **V.** cigarrinha.

**cimo** S. m. Parte superior do cajueiro que contém um número variável de flores masculinas e hermafroditas.

**cintura-fina** (*Oiketicus kubyi*). S. f. Praga que ataca as folhas do cajueiro, podendo causar sérios prejuízos. **Var.** engana-peru, *Oiketicus kubyi*. Nota: o controle químico dessa praga é bastante dificultado por seus hábitos de vida.

**cinza** S. f. Doença causada pelo fungo *Oidium anacardii*, que ataca as folhas do cajueiro, provocando clorose nas células parasitadas pelos haustórios ou sugadores do fungo que, rapidamente, desenvolve suas colônias em todo o limbo. A incidência é detectada pelo aparecimento de um revestimento ralo, branco-acinzentado e pulverulento, resultante do intenso desenvolvimento de células filamentosas longas e entrelaçadas chamadas hifas micelianas e dos conídios. **Var.** oídio. Nota 1: o patógeno pode, eventualmente, infectar a inflorescência, determinando a "queima" de muitas flores, aspecto mais prejudicial da doença. A incidência da doença é maior nos anos de boas chuvas e nos cajueirais mais sombreados, marcando especialmente as folhas do interior da copa. Nota 2: no Brasil, o caráter endêmico da doença tem dispensado o uso de qualquer medida de controle, entretanto, em países africanos, o oídio atingiu um nível de dano tão elevado, a ponto de tornar-se necessária a aplicação maciça de fungicidas protetoras à base de enxofre elementar. Nota 3: Não foi encontrada nenhuma planta resistente ao oídio, uma vez que a pequena importância econômica da doença não justificou ainda uma busca efetiva de resistência por meio da pesquisa. Entretanto, observações feitas revelam que existem diferenças de suscetibilidade entre plantas de cajueiro-comum e o cajueiro-anão, o qual apresenta menores níveis de incidência.

**clarificação** S. f. Processo que consiste na remoção de material em suspensão de um suco integral. É geralmente realizada por meio da adição de gelatina, que tem a propriedade de precipitar os taninos a fim de remover o material em suspensão, principalmente a polpa; clarificar reduzir e eliminar a adstringência. Nota: a clarificação é necessária, mesmo para o suco extraído por prensa hidráulica.

**clarificar** V. t. Tornar límpido o suco do caju pelo processo de clarificação.

**classificação da amêndoa** S. f. Operação que consiste em separar as amêndoas, classificando-as em inteiras e partidas, brancas e escurecidas ou chamuscadas. Nota: a classificação da amêndoa é feita manualmente sobre mesas de vários tipos, mas recomenda-se a mesa de tampo de tela fina, recoberto com pano macio e grosso que protege as amêndoas da abrasão e filtra pequenas partículas de pó.

**classificação da castanha** S.f. Operação que consiste na separação da castanha de acordo com o tamanho em chapas perfuradas de calibres diversos. **V.** calibragem.

**classificador** S.m. 1. Máquina em forma de cilindro perfurado usado para classificar a castanha do caju. 2. Operário que classifica castanha. Nota: o classificador, pessoa jurídica ou física, deve ser habilitado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e credenciado pela Carteira de Comércio Exterior do Ministério da Indústria e Comércio Exterior.

**classificador eletrônico** S. m. Máquina usada para classificar eletronicamente as amêndoas em inteiras, quebradas e despelculadas. **Var.** máquina seletora, *seleton*.

**clonagem** S. f. 1. Processo de produção de plantas por reprodução vegetativa. 2. Transferência de fragmento de célula contendo informações genéticas de um indivíduo para a célula de um outro indivíduo, que multiplica as informações recebidas.

**clone** S. m. Planta ou conjunto de plantas, geneticamente idênticas, originadas por propagação vegetativa de uma planta-matriz de cajueiro previamente selecionada. **Var.** clone de caju. **V.** propagação assexuada.

**clorofosforado** S. m. Produto derivado do ácido fosfórico, pouco persistente em virtude da facilidade com que reage, usado no combate às pragas e doenças do cajueiro.

**clorose** S. f. Doença do cajueiro que se revela por uma coloração amarelada das partes normalmente verdes, e cuja causa mais importante é a carência de elementos nutritivos indispensáveis, em geral, o ferro.

**cobertura morta** S. f. Camada de capim seco colocada sobre o solo, em torno do cajueiro e na projeção da copa, principalmente no decorrer da época seca, com a finalidade de evitar a perda de umidade e crescimento das plantas invasoras.

**cocagem** S. f. Operação que consiste em retirar os resíduos existentes no vinho por meio de um pano grosso, ou peneira de taquara.

**cocção de frutos** S. f. Operação que consiste em cozer os frutos do cajueiro em vasilhame de ágata, barro ou inox, com fogo baixo, em tempo curto, para evitar o desperdício de nutrientes. Nota: a cocção a 110°C destrói as bactérias; de 80 a 100°C muitas enzimas são inativadas, a 80°C os bolores são destruídos e a 60°C os fermentos são inativados.

**coccídeo** S. m. Família dos animais artrópodes, da ordem dos homóptera, classe insecta, cuja espécie-tipo é a cochonilha, praga do cajueiro e outras plantas. **V.** cochonilha.

**cochonilha** S. f. Inseto com grande capacidade de multiplicação, que suga a seiva da folha do cajueiro, causando danos generalizados como: diminuição do vigor da planta, quebra na produção de castanha e rachaduras do tronco e dos galhos com conseqüente morte da planta. Nota: o adulto apresenta escama de forma oval ou circular achatada, convexa, de cor variante entre pardo-claro e escuro. A parte central da escama é de cor clara, circular, em forma de mamilo.

**cochonilha-do-cajueiro** S. f. **V.** cochonilha, coccídeo.

**cochonilha-escama-farinha** S. f. **V.** cochonilha, coccídeo.

**cochonilha-farinha** S. f. **V.** cochonilha, coccídeo.

**cofo** S. m. Cesto feito com cipó, usado no semeio da castanha.

**coifa** S. f. Revestimento protetor da parte terminal da raiz que ampara o cone vegetativo e tem a função escavar para abrir passagem.

**coivara** S. f. Operação que consiste em eliminar os restos de vegetação, após a queimada, por meio de nova queimada, a fim de limpar e preparar o terreno para o plantio. **V.** queima. Nota: no caso da operação manual, as coivaras são preparadas em vários pontos da área, para que se processe a queima.

**colagem** S. f. Operação que consiste em adicionar cola de sapateiro na cajuína com o fim de clarificá-la, eliminando parte dos taninos. **V.** água colada, clarificação.

**coleobroca** S. f. larva de inseto coleóptero, parasita que ataca troncos e ramos das plantas, formando túneis.

**colheita** S. f. Recolha dos cajus maduros caídos ao solo ou por meio de vara para apanhar aqueles que permanecem no pé. **Var.** apanha. Nota: a colheita do caju é efetuada 60 a 75 dias após a floração e duas ou três vezes por semana, evitando perdas por ataque de insetos, fungos e umidade. O uso da vara é o mais indicado, pois evita danos ao pedúnculo, vez que dispõe na sua extremidade de um aro de ferro fino (3/16) de aproximadamente 10 cm de diâmetro e, preso a este uma sacola, suficiente para conter cinco a oito cajus, que impede que eles caiam.

**colheita manual** S. f. Operação que consiste em apanhar manualmente os pedúnculos maduros em cajueiros de porte baixo do tipo cajueiro-anão enxertado. **Var.** apanha manual. **V.** armazenagem, ensacamento. Nota 1: recomenda-se a colheita manual para o produto destinado ao mercado de frutas in natura e a adoção de certos procedimentos como: poda de limpeza e o coramento das plantas, roçagem na base da planta, em coroamento, para retirar os restos vegetais. Nota 2: a colheita feita para aproveitar apenas a castanha é realizada geralmente dez dias após a queda dos frutos no solo, entretanto recomenda-se a colheita duas a três vezes por semana, seguida do descastanhamento, evitando assim danos à amêndoa.

**colheita mecanizada** S. f. Operação de apanhar os pedúnculos mecanicamente, com auxílio de máquinas.

**colher de transporte** S. f. Colher comprida e larga, dotada de longo cabo de madeira, que serve para retirar do solo mudas do cajueiro com terra e abrir covas.

**colinesterase** S.f. Enzima que ocorre no sistema nervoso dos animais. É inibida pela ação de defensivos agrícolas carbamatos e fosforados.

**colo** S. m. Zona de transição entre a raiz e o caule já manifestada no cajueiro jovem.

**colônia** S. f. Conjunto de espécies de insetos que vivem num todo isolado e atacam o cajueiro, danificando-o.

**compota caseira de caju** S. f. **V.** caju em calda.

**compota de caju** S. f. **V.** caju em calda.

**concentrado com recuperação de aroma** S. m. Produto obtido por processo, a vácuo, industrial ou caseiro, de concentração do suco límpido de frutas maduras, com o objetivo de retirar a água

ou parte dela, reduzindo a uma consistência mais espessa ou pastosa. A reincorporação do aroma recuperado, desprendido no início do processo, se dá quando o produto atinge a concentração desejada.

**concentrador** S. m. Equipamento que, sob pressão reduzida, permite remover parte da água do suco do caju em temperatura relativamente baixa.

**condicionamento** S. m. Fase constituída por uma série de operações que precede ao descascamento da castanha de caju e tem por finalidade preparar a castanha para a operação de retirada da amêndoa, com a maior proporção possível de amêndoas inteiras e o menor número daquelas contaminadas pelo LCC.

**congelamento lento** S. m. Operação que consiste em promover o congelamento lento do caju por meio de técnicas convencionais, utilizando temperaturas em torno de  $-18^{\circ}\text{C}$ , que garantam a sua preservação e evitem a formação indesejável de cristais de gelo, que danificam as células e os tecidos do fruto, causando um colapso em sua delicada estrutura.

**congelamento rápido** S. m. Operação que consiste em promover o congelamento rápido do caju, por meio de técnicas especiais, com temperaturas iguais ou inferiores a  $-40^{\circ}\text{C}$  e a adição de nitrogênio líquido, que garantam a sua conservação. A vantagem do congelamento rápido, reside na formação de minúsculos cristais de gelo que não irão provocar sensíveis danos às células e tecidos, permitindo assim manter o produto no estado quase idêntico ao fresco, além de uma paralisação mais rápida do crescimento microbiano e ação enzimática.

**conhaque de caju** S. m. Bebida destilada, derivada do vinho do caju, com características especiais adquiridas pelo processo de envelhecimento em tonel de madeira apropriado.

**conídio** S. m. Esporo assexual formado por certos fungos.

**conservação in natura** S. f. Método que consiste em manter o caju na sua forma natural, sem passagem por processo de refrigeração. Nota: a conservação in natura deve ser feita com os frutos completos, não descastanhados. Eles devem ser acondicionados em bandejas de isopor, com quatro a nove unidades, dependendo do tamanho do pedúnculo, recobertas com filme de PVC (tipo *rolopac*), colocadas em caixas de papelão (três

ou quatro bandejas) e submetidas à refrigeração, que deve ser mantida durante todo processo de comercialização. Nestas ( $5^{\circ}\text{C}$  e 85% a 90% de umidade relativa), é possível conservá-los por um período de dez a quinze dias.

**conservante químico** S. m. Produto preservativo químico usado para manter o estado natural de conservação do caju e derivados, sólidos ou soluções concentradas, limitando ou retardando o crescimento microbiano. Nota: os conservantes químicos devem ser bem distribuídos no suco para evitar concentrações excessivas em certas partes e faltar em outras, resultando em fermentação.

**consorciação** S. f. Associação de cultivo do cajueiro com outras culturas, com o objetivo de aproveitar os espaços vazios entre plantas perenes.

**consorciar** V. t. Prática de associar o cultivo do cajueiro com outras culturas.

**consórcio** S. m. 1. Associação da cultura do cajueiro com outras culturas. **V.** cajucultura, cultura do cajueiro. 2. Método que consiste em explorar outras culturas com a do cajueiro, utilizando-se os grandes espaços livres entre as linhas do plantio. Nota: no Ceará, as culturas mais empregadas para o consórcio com o cajueiro são a mandioca, o feijão-vigna, o milho e o amendoim.

**contêiner** S. m. Espécie de cofre de carga isométrica, onde se guardam as caixas contendo os pedúnculos cuidadosamente embalados. Nota: o peso de cada contêiner depois de cheio não deverá ultrapassar a faixa de 50 a 70 kg. Os caju não deverão permanecer nos contêineres por mais de 48 horas.

**copa do cajueiro** S. f. Ramagem superior do cajueiro, cujos galhos se enraízam, formando novos troncos e galhos. Nota: a copa pode atingir de 6 a 10 metros.

**coroa** S. f. **V.** coroamento.

**coroamento** S. m. Capina realizada de 1 a 2 meses antes do início da safra, em volta do cajueiro na área correspondente à projeção da copa, para facilitar a operação de apanha da castanha e proteger o cajueiro de alguns insetos. **Var.** coroa, espelho.

**corpophilus** S. f. Praga que ataca a castanha de caju armazenada.

**correção do mosto** S. f. Operação de correção do teor de açúcar, acidez e nutrientes existentes

no suco de caju, para que ocorra uma boa fermentação.

**corretivo** S. m. Produto que contém substâncias capazes de corrigir uma ou mais características desfavoráveis do solo. **Var.** corretivo do solo. **V.** calagem, calcário, calcário calcinado agrícola, cal virgem agrícola, cal hidratada agrícola, escória. Nota: um corretivo de boa qualidade possui elevados teores de cálcio e de magnésio e um bom grau de moagem (finura).

**corretivo do solo** S. m. **V.** corretivo.

**cortadeira** S. f. Agente operadora de máquina individual utilizada para o corte semimecanizado da castanha. Mediante movimentos simultâneos em uma alavanca e em um pedal, prende a castanha e aciona as lâminas que a cortam e separam as duas metades da casca. Nota: esse trabalho é, geralmente, realizado por mulheres.

**corte semimecanizado da castanha** S. m. Operação realizada em pequenas máquinas em que uma operária corta e seleciona a castanha, e a outra retira a amêndoa com um pequeno estilete. Nota: a operação de corte é o “ponto crítico” desse processo, pois dela dependerá o maior ou menor número de castanhas inteiras.

**corte em bisel** S. m. Prática do método de enxertia que consiste em fazer um corte perpendicular na casca do cavalo para a introdução da borbulhia. **V.** borbulhia.

**corte em T** S. m. Prática do método de enxertia que consiste em fazer um corte na casca do cavalo, em forma de T, para a introdução da borbulhia. **V.** borbulhia.

**Coryra cephalonica** S. f. Praga que ataca as castanhas do cajueiro, geralmente, quando estocadas em armazéns.

**cotilédone** S. m. 1. Parte comestível da castanha do caju, de cor marfim, que representa de 28% a 30% do seu peso. Já no processo industrial o rendimento é de apenas 23%. **Var.** cotilédone carnosos. **V.** amêndoa, caulículo. Nota: os cotilédones iniciam seu aparecimento, procurando com seu desenvolvimento emitir o caulículo e destacar-se da casca. 2. folha seminal ou embrionária, a primeira que surge durante a germinação da semente.

**cotilédone carnosos** S. m. **V.** cotilédone 1.

**cova do cajueiro** S. f. Fenda, geralmente retangular arredondada com 40 a 50 cm em todas

as dimensões, feita para o plantio da muda do cajueiro. **V.** plantio do cajueiro.

**covamento** S. m. **V.** coveamento.

**coveador** S. m. Ferramenta formada de dois cilindros, um disco, travas, tubo de suspensão e cabo, usada para abrir buraco e para acomodar melhor na cova o solo e o adubo para o transplante das mudas do cajueiro.

**coveamento** S. m. Processo de abrir covas no solo para o plantio do cajueiro. **Var.** covamento. **V.** plantio do cajueiro.

**coveta** S. f. Parte central da cova de tamanho suficiente para ser colocada a muda com o torrão.

**cozimento** S. m. Operação de preparação para o corte, que consiste em submeter a castanha à ação do vapor de autoclave a 110°C/10 minutos ou em caldeirão comum por 30 minutos. **V.** autoclavagem.

**cozinhador** S. m. **V.** vaso cozedor.

**creme da amêndoa** S. m. **V.** CACC.

**creme da castanha do caju** S. m. **V.** CACC.

**creme de amêndoa de castanha de caju** S. m. **V.** CACC.

**creme de castanha** S. m. Creme salgado obtido da castanha de caju moída e cozida com leite e manteiga, temperada com sal, pimenta e mostarda.

**crestamento** S. m. Doença que afeta o cajueiro, caracterizada por lesões necróticas difusas secas, podendo expandir-se por todo o órgão afetado.

**cruzamento** S. m. Método que consiste na polinização de flores de uma planta de cajueiro com pólen de flores de outras plantas. **Var.** cruzamento da flor do cajueiro. Nota: os cruzamentos são realizados por meio da polinização controlada, colhendo-se as flores masculinas entre 6 e 8 horas da manhã, antes da abertura das anteras, colocando-as em placa de Petri umedecida, seguida do transporte do grão de pólen até o estigma da flor feminina, por volta das 10h da manhã.

**cruzamento da flor do cajueiro** S. m. **V.** cruzamento.

**cultivo do cajueiro** S. m. 1. Atividade de plantio do cajueiro. **Var.** cajucultura, cultura de cajueiro, cultura do cajueiro. 2. Trato, manejo do cajueiro.

**cultivo organizado** S. m. **V.** plantio organizado.

**cultivo racional** S. m. **V.** plantio organizado.

**cultivo solteiro** S. m. Cultivo do cajueiro sem a associação de outras plantas. **Var.** cultura pura. **V.** consórcio. Nota: o espaçamento mínimo recomendado para o cultivo solteiro é de 7 x 7 m.

**cultura consorciada** S. f. Cultura do cajueiro associada com outras plantas. **Var.** cultura em consórcio, cultura de consórcio, cultura intercalar.

**cultura de cajueiro** S. f. **V.** cultivo do cajueiro.

**cultura de tecido in vitro** S. f. Método que consiste na regeneração da planta com explante-fragmento, retirado de qualquer parte dela e posto para se desenvolver em meio de cultura, em condições ambientais controladas. **V.** explante-fragmento.

**cultura de consórcio** S. f. **V.** cultura consorciada.

**cultura de fundo de quintal** S. f. Cultura doméstica do cajueiro, feita no quintal de residências, sem pretensão comercial.

**cultura de tecido** S. f. Método de melhoramento genético não convencional da cultura do cajueiro **V.** cultura de células e tecido in vitro.

**cultura do cajueiro** S. f. **V.** cultivo do cajueiro.

**cultura em consórcio** S. f. **V.** cultura consorciada.

**cultura intercalar** S. f. **V.** cultura consorciada.

**cultura pura** S. f. Cultura de cajueiro, sem o consórcio de qualquer outra espécie vegetal.

**cultura racional** S. f. **V.** plantio organizado.

**cupim** S. m. Praga que ataca os troncos e galhos grossos do cajueiro formando túneis, interrompendo a circulação adequada da seiva. Nota: são pragas esporádicas, merecendo destaque pela proporção do dano que podem causar.

**cutícula** S. f. Pele ou membrana muito fina, rica em tanino, que recobre a amêndoa. **Var.** película, película da amêndoa, película da amêndoa da castanha, película da castanha, tegumento, testa. **V.** amêndoa da castanha de caju.

## D

**dearador** S. m. Equipamento usado para extrair o ar contido no suco de caju. **Var.** desaerador.

**debourbage** S. f. Processo de purificação da massa do caju com o emprego de bissulfito, na fabricação de vinho. **Var.** defecação.

**decantação** S. f. Operação que consiste em deixar o vinho em repouso para que os resíduos e

impurezas e outros sólidos insolúveis se depositem no fundo do recipiente para que sejam separados.

**decapitação** S. f. Operação que consiste em cortar o ramo do cajueiro, três dedos acima da gema, trinta dias após a enxertia, se houver brotação da gema.

**decepagem** S. f. Retirada da parte aérea do porta-enxerto. **V.** enxertia, gema, porta-enxerto. Nota: a decepagem deve ser feita a 10 cm acima da região enxertada, aos 25 dias após a enxertia e o pegamento do enxerto, mas pode ser realizada logo no ato da enxertia. Aos 45 dias após a enxertia, faz-se uma segunda decepagem do porta-enxerto a 2 cm acima da gema, para estimular a brotação.

**decorticação** S. f. Operação que consiste em descascar castanha, podendo ser manual, semimecanizada ou mecanizada por meio de máquinas automáticas. **Var.** decorticagem. Nota: o sistema de decorticação empregado atualmente no Nordeste é o da abertura por choque ou quebra centrífuga, precedido da imersão das castanhas em LCC quente.

**decortificador** S. m. Máquina que serve para descascar castanha de caju. **Var.** decortificador. **V.** decorticação. Nota: um decortificador de castanha de caju produz em média, em 8 horas de trabalho, 7 quilos de amêndoas inteiras.

**decorticagem** S. f. **V.** decorticação.

**decorticar** V. t. Descascar a castanha do caju.

**defecação** S. f. **V.** *debourbage*.

**defensivo** S. m. Produto químico utilizado para aplicação na plantação com a finalidade de combater pragas e doenças. **V.** atomizador.

**depressão por endogamia** S. f. Efeito deletério (nocivo) causado pela autopolinização. **V.** autopolinização. Nota: as principais depressões encontradas são: plantas com menor produção, raquíticas e com defeitos genéticos como albinismo e sementes estéreis.

**desaeração** S. f. Operação de redução máxima do teor de oxigênio contido no suco do caju, promovendo o bloqueio das reações químicas de oxidação da vitamina C no produto. Nota: na desaeração o suco é submetido a uma pressão inferior à atmosférica (vácuo), processo pelo qual é possível expulsar o ar dissolvido e ocluso no produto.

**desaerador** S. m. **V.** deaerador.

**desbaste** S. f. Operação agrícola que consiste em arrancar as plantas em excesso, deixando em distância conveniente as que devem permanecer.

**desbaste cruzado de fileiras alternadas** S. m. Eliminação de fileira do cajueiro devido ao problema de competição por água, luz e nutrientes, nos dois sentidos norte-sul e leste-oeste.

**desbaste da muda do cajueiro** S. m. **V.** desbaste em duas etapas.

**desbaste em duas etapas** S. m. Eliminação de cajueiros por causa da competição por água, luz e nutrientes, considerando a idade do cajueiro e a economicidade do processo. **Var.** desbaste da muda do cajueiro.

**desbrota** S. f. Eliminação dos brotos ou gemas laterais no caule da planta com a finalidade de dar ao cajueiro melhor conformação e maior desenvolvimento, e facilitar a limpeza e a colheita futura. **Var.** desbrotação. Nota: a desbrota é feita após o período de chuvas, no ano de implantação do pomar.

**desbrotação** S. f. **V.** desbrota.

**descarboxilação** S. f. Operação que consiste no aquecimento do LCC, provocando a eliminação de CO<sub>2</sub> e a conseqüente transformação do ácido anacárdico em cardanol. Nota: o LCC resultante da extração a quente já sai do processo descarboxilado, enquanto que o proveniente da prensagem e da extração por solvente deve ser levado à descarboxilação com a finalidade de eliminar os agentes de combustão espontânea.

**descascador** S. m. Operário que tira a casca da castanha. Nota: um descascador de castanha de caju produz em média, em 8 horas de trabalho, 22 quilos de amêndoas naturais.

**descascamento** S. m. **V.** decorticação.

**descasque da amêndoa** S. m. Operação de tirar a testa da amêndoa da castanha do caju. **V.** despeliculagem da amêndoa. Nota: as castanhas podem ser enterradas de um dia para outro para que a película da amêndoa ganhe um destaque maior após a operação.

**descasque da castanha** S. m. Operação que consiste em tirar a casca dura que envolve a amêndoa da castanha de caju. Nota: na Índia o descasque da castanha é, tradicionalmente, feito à mão, quebrando-se a castanha com um leve martelo de madeira. Quando necessário, a amêndoa é extraída com um pedaço de arame

curvo. Os operários se protegem contra o LCC imergindo as mãos em qualquer óleo vegetal ou em cinzas de madeira.

**descastanhagem** S. f. Separação da castanha do caju do pedúnculo. Pode ser feita manualmente, prendendo-se o caju com uma das mãos e, com a outra, torcendo-se a castanha até desprendê-la, ou com ajuda de um cordel fixado na borda de uma mesa, imobilizando-se o caju para dar um falso nó no local da inserção da castanha ao pedúnculo, depois esticando o cordel, as duas partes se separam. **Var.** descastanhamento. **V.** pedúnculo descastanhado.

**descastanhamento** S. m. **V.** descastanhagem.

**descongelamento** S. m. Interrupção do congelamento dos pedúnculos do cajueiro. Nota: por ocasião do descongelamento, os grandes cristais de gelo formados danificam as células e os tecidos do caju, causando o colapso de sua delicada estrutura.

**desenvolvimento vegetativo** S. m. Fase do ciclo de vida do cajueiro que compreende a sucessão das suas formas, excetuando a fase de reprodução.

**desfolha do cajueiro** S. f. Poda das folhas do cajueiro com máquinas apropriadas a fim de eliminar as folhas excedentes.

**desfolhadora** (*Eacles imperialis magnifica*) S. f. Praga que ataca as folhas do cajueiro, ocasionando intenso desfolhamento. Na sua forma adulta são mariposas amarelas com numerosos pontos escuros nas asas, cortadas por duas faixas de cor violácea-escura e duas manchas circulares da mesma cor. Apresentam dimorfismo sexual. As fêmeas são maiores que os machos e suas asas são menos manchadas. Fazem postura em grupos sobre as folhas. Os ovos são amarelos e requerem um período de 6 a 12 dias de incubação. As lagartas chegam a atingir de 80 a 100 mm de comprimento e sua cor varia entre verde, laranja, amarelo e marrom. A transformação em crisálida ocorre no solo. **Var.** lagarta-dos-cafezais, lagarta-verde, lagarta-verde-urticante.

**desfolhadora-saia-justa** (*Cicinnus callipius*) S. f. Praga, que ataca o cajueiro, de cor preta, com 60 mm de comprimento, corpo coberto de numerosos pêlos brancos e finos e algumas manchas brancas. Permanece, nos primeiros estágios, envolvida em uma folha que lhe serve de abrigo, o qual apresenta na parte central um diâmetro maior, semelhante a uma saia justa, daí o seu nome.

**desidratado em pó** S. m. Produto originário do suco integral límpido do caju obtido pela evaporação instantânea, por meio de corrente de ar quente.

**desinfecção** S. f. Operação que consiste em descontaminar os pedúnculos pelo emprego de substâncias germicidas, inócuas para o homem, com o objetivo de manter a integridade física e o bom estado de conservação do caju.

**desintegração** S. f. Rompimento dos tecidos do pedúnculo, por meio de moinho com facas rotativas de aço inoxidável, para a obtenção do suco do caju.

**desintegrador de dentes** S. m. Máquina usada na moagem do caju para a obtenção de uma massa pastosa.

**desintegrar** V. t. Romper os tecidos do pedúnculo, usando moinhos com facas rotativas de aço inoxidável.

**desmama** S. f. V. desmame.

**desmame** S. f. Operação que consiste na separação da nova planta, formada por meio da alporquia do ramo que a originou.

**desolhar** V. t. Retirar o olho do caju para o processamento de doces que utilizam o pedúnculo inteiro.

**despelagem** S. f. V. despeliculagem química.

**despeliculação do caju** S. f. V. despeliculagem química.

**despeliculadeira** S. f. Operária que tira a película da amêndoa. **Var.** peliqueiras.

**despeliculador** S. m. Equipamento que retira a película da amêndoa por meio de ar comprimido. **Var.** balde fofador.

**despeliculagem** S. f. V. despeliculagem química.

**despeliculagem química** S. m. Operação que consiste em retirar a película que envolve o caju, utilizando-se uma solução de hidróxido de sódio a 3% (30g por litro de água) a 80°C, durante um minuto de imersão. **V.** descascamento químico. Nota: após a imersão, os frutos são retirados e lavados. O excesso de hidróxido de sódio é neutralizado com solução de ácido cítrico a 0,25% (2,5g por litro de água).

**despeliculamento** S. m. V. despeliculagem química.

**despelicular** V. t. Retirar a testa ou película da amêndoa. Nota: as amêndoas que não se deixam

despelicular pelo simples atrito e torção entre os dedos são consideradas de difícil despeliculagem, sendo necessário o auxílio de estiletos ou facas.

**desplantar** V. t. Arrancar a muda do cajueiro a fim de plantá-la em outro local. Nota: quando a muda é oriunda de semente lançada diretamente na cova do cajueiro, é usual envolver o bloco em capim ou palha.

**despolpa** S. f. Operação que consiste em separar a polpa do bagaço de caju, por meio de três operações consecutivas: desintegração, prensagem e refino. **V.** rasgador de caju, *expeller*, despulpador. **Var.** despulpagem, despulpamento. Nota: a despolpa pode ser feita por esmagamento ou prensagem a frio, máquinas de moer carne, prensa de madeira ou espremedor de batatas. É importante evitar vasilhames de ferro, zinco ou cobre porque escurece o fruto e provoca a perda de vitamina C.

**despolpadeira** S. f. V. despulpador.

**despulpador** S. m. Equipamento que serve para retirar a polpa do caju. **Var.** despulpadeira.

**despulpagem** S. f. V. despolpa.

**despulpamento** S. m. V. despolpa.

**dessecação** S. f. Método que consiste em extrair, parcialmente, a água do caju maduro.

**destilação** S. f. Consiste na vaporização seguida de evaporação e condensação do fermentado de caju (vinho do caju), para a produção de bebidas destiladas (ex.: aguardente, conhaque). Nota: a destilação deve ser feita com lentidão para que se obtenha melhor rendimento e produto de qualidade.

**destocamento** S. m. Método que consiste em preparar o campo para o plantio do cajueiro. Nota: o destocamento pode ser manual, mecânico ou misto.

**deterioração fúngica da amêndoa** S. f. Processo de deterioração da amêndoa da castanha, causada por diversos fungos, tornando-a imprópria para a industrialização e o consumo.

**dibiose** S. f. Formação de uma muda de cajueiro por meio da justaposição do cavalo e do cavaleiro.

**díptero-das-folhas** S. m. V. cecídia.

**díptero-das-galhas** S. m. V. cecídia.

**díptero-formador-de-galhas-nas-folhas** S. m. V. cecídia.

**doce cristalizado** S. m. **V.** caju cristalizado.

**doce de caju** S. m. Doce feito com o pedúnculo do caju cozido e temperado com açúcar, canela, cravo. Nota: o doce de caju tem variações na composição, no preparo e na apresentação.

**doce de caju-ameixa** S. m. **V.** ameixa de caju.

**doce de caju cristalizado** S. m. **V.** caju cristalizado.

**doce de caju em calda** S. m. **V.** caju em calda.

**doce de castanha de caju** S. m. Doce obtido da mistura da castanha de caju cozida, leite condensado, gemas de ovos, manteiga e chocolate.

**doce em calda** S. m. **V.** caju em calda.

**dorna de fermentação** S. f. Recipiente onde é processada a fermentação para a obtenção do vinho de caju.

**drenagem da calda do caju** S. f. operação que Consiste em escoar a calda do caju, após o processamento e antes da embalagem, por meio de peneiras ou escoredeiras para controlar o peso da fruta em cada recipiente.

**drenagem do LCC** S. f. Operação que consiste em escoar o excesso do LCC, por meio de peneiras ou escoredeiras.

## E

**embaladora** S. f. Operária que embala amêndoa de caju.

**embalagem** S. f. 1. Operação de acondicionar os produtos do caju em caixas apropriadas. 2. Bandeja de isopor, medindo 21x14 cm, envolvida em filme de plástico flexível, auto-aderente, utilizada para diminuir os danos causados pelo manuseio excessivo nos locais de comercialização. O filme plástico dificulta as trocas gasosas entre o fruto e o ambiente externo devido à permeabilidade reduzida, tornando o nível de oxigênio mais baixo e o gás carbônico mais alto. A atmosfera modificada aumenta a vida útil pós-colheita do caju in natura, quando armazenado sob refrigeração, além de diminuir a atividade de fungos. O filtro também aumenta a umidade relativa dentro da embalagem, reduzindo o murchamento por perda de umidade por ser pouco permeável, o que mantém os frutos firmes. Nota: a etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: conteúdo, origem, data de colheita, condições de conservação e valor nutritivo.

As ilustrações devem ser bem definidas, as letras legíveis, apresentar combinação adequada de cores, informações completas e boa impressão.

**embalagem asséptica** S. f. Operação de acondicionar produtos do pedúnculo, previamente submetidos à esterilização, em recipientes estéreis, em ambiente asséptico, isto é, isento de germes patogênicos. Var. enchimento asséptico.

**embarrilamento** S. m. Operação de colocar o vinho em barril.

**embebição** S. f. Ato de imergir a castanha madura em água. Absorção da água pela castanha madura, o que diminui a resistência da casca e provoca a hidratação da amêndoa.

**empacotamento a gás** S. m. Operação que consiste em acondicionar amêndoas em latas ou sacos aluminizados, onde todo ou quase todo o oxigênio é substituído por uma atmosfera inerte de nitrogênio ou dióxido de carbono.

**enchimento** S. m. Operação que consiste em encher os recipientes com algum produto do caju a ser embalado. Nota: existem dois tipos de enchimento: asséptico e a quente.

**enchimento asséptico** S. m. **V.** embalagem asséptica.

**encostia** S. f. Método de enxertia que consiste em levar o porta-enxerto ao ramo da planta a propagar. O desligamento é feito após o pegamento. **V.** encostia lateral, encostia de topo, propagação assexuada, garfagem em corte em T.

**encostia de topo** S. f. Método de enxertia que consiste em fazer a poda e um corte em bisel no topo da planta para proceder à operação. **V.** encostia, encostia lateral, cavalo, cavaleiro.

**encostia lateral** S. f. Método de enxertia que consiste em fazer um entalhe lateral no cavalo e no cavaleiro, expondo a região cambial. **V.** encostia, encostia de topo, cavalo, cavaleiro.

**endocarpo** S. m. Película dura e friável que protege a amêndoa contra o contato do líquido da casca da castanha. **V.** mesocarpo, LCC. Nota: o endocarpo localiza-se dentro do mesocarpo.

**endogamia** S. f. Efeito nocivo causado pelo cruzamento entre plantas aparentadas. O grau máximo de endogamia acontece quando ocorre a autofecundação ou autopolinização em uma planta.

**engana-peru** S. m. **V.** cintura-fina.

**engarrafamento** S. m. Acondicionamento final do vinho de caju em garrafas escuras, preferencialmente verde-escuras, para impedir a incidência de luz e preservar a qualidade do vinho. Nota: as opções mais recomendáveis são: garrafas de 500, 720 ou 1.000 ml.

**enleiramento** S. m. Operação que consiste em amontoar a vegetação que sofreu desmate para posterior queima. **V.** queima.

**enraizador** S. m. Caixa de madeira ou de tijolos, medindo 1,40 x 1,20 x 0,50 cm de altura, com fundo e formato ripado, destinada a guardar os galhos para criar raízes. **Var.** propagador de cajueiro. **V.** propagador de cajueiro. Nota: O formato ripado serve para evitar, o máximo possível, mudanças de temperatura e manter a umidade. Deve ser protegido contra o sol e o vento, podendo ser colocado debaixo de árvores.

**enraizamento** S. m. Operação que consiste em desenvolver a raiz do cajueiro, usando estacas próprias para esse fim, cortadas com canivete bem afiado em vez da tesoura.

**entalhe** S. m. Operação que consiste em fazer uma abertura na madeira do cajueiro para a sua enxertia. **Var.** entalho.

**entalho** S. m. **V.** entalhe.

**enterrio** S. m. Operação que consiste em introduzir, em cova feita na terra, a semente ou muda do cajueiro por ocasião do plantio. **V.** tutor.

**entomófila** S. f. Planta cuja fecundação é operada por meio de insetos que levam o pólen de uma flor a outra. **V.** agente polinizador, entomófilo, entomologia agrícola.

**entomologia agrícola** S. f. Ciência que se ocupa do estudo dos insetos, especialmente dos que prestam serviços ao homem, ou daqueles que causam danos às plantações, visando à proteção dos primeiros e debelamento dos últimos.

**entrecasca** S. f. Parte interna da casca do cajueiro. **V.** Casca do tronco do cajueiro. Nota: o líquido resultante do cozimento das entrecascas tem ação anti-séptica.

**entrelaçamento** S. m. Cruzamento de ramos de cajueiro. Nota: a eliminação das plantas objetiva evitar o entrelaçamento dos ramos, que causam prejuízos à produção.

**entrelinha** S. f. Espaço entre duas fileiras de cajueiro. Pode ser usado para o plantio de outras culturas em sistema de consórcio.

**entressafra** S. f. Espaço de tempo entre a colheita de caju de um ano e a do ano seguinte.

**envasar** V. t. Acomodar em embalagem os produtos derivados do caju.

**enviveiramento** S. m. Período em que os porta-enxertos ou as mudas enxertadas passam em viveiros.

**enxertador** S. m. Operário que pratica a enxertia. Nota: um bom enxertador pode produzir de 200 a 250 enxertos por dia.

**enxertia** S. f. Método de propagação vegetativa que consiste na justaposição das partes de duas plantas, uma com a função de enxerto ou cavaleiro e a outra como porta-enxerto ou cavalo, provida de raízes, para obter uma nova planta, mantendo as características das duas unidades. **Var.** enxerto. 2. **V.** borbulhia em placa, garfagem, porta-enxerto, enxertia de borbulhia, borbulhia, reenxertia do cajueiro. Nota 1: os métodos de enxertia mais recomendados para a formação de mudas de cajueiro são a garfagem em fenda lateral e a borbulhia em placa. Nota 2: vantagens da enxertia: assegura as características da planta-matriz e a precocidade na frutificação; reduz o porte da planta, facilitando a colheita e os tratos culturais; restaura cajueiros improdutivos pela substituição de copa. Desvantagens da enxertia: diminui a longevidade da planta em relação àquelas oriundas de sementes; transmite agentes patógenos (se as borbulhas ou os garfos forem retirados de cajueiros doentes ou se forem manuseadas de modo inadequado durante a prática do enxerto); diminuição da variabilidade genética.

**enxertia de borbulhia** S. f. Método de propagação vegetativa que consiste em retirar uma porção da casca do cajueiro contendo a gema e introduzi-la na janela aberta do caule do porta-enxerto. **Var.** enxertia por borbulha **V.** borbulhia, porta-enxerto, gema, enxertia, enxertia por borbulhia. Nota: a enxertia de borbulha ou por borbulha é considerada um dos métodos de propagação vegetativa mais eficiente e econômico, visto que de uma mesma planta pode-se obter maior número de propágulos.

**enxertia por borbulha** S. f. **V.** enxertia de borbulhia.

**enxerto** S. m. 1. Porção vegetal retirada de um cajueiro e superposta em fenda ou janela aberta na base ou topo do caule de um porta-enxerto com a mesma idade fisiológica que, após a

regeneração dos tecidos, formará uma única planta. O enxerto forma a copa da nova planta. **V.** borbulha, cavaleiro. 2. Enxertia.

**enxugamento** S. m. Operação em que as castanhas recém-torradas passam por um tambor rotativo, onde são esfregadas em serragem ou outro material absorvente para a remoção do LCC restante, resultando em amêndoas mais limpas. Nota: o método de enxugamento, embora simples, é mais eficiente que o baseado em centrifugação.

**enzima** S. f. Proteína que atua como catalisador biológico de reações químicas.

**Ephestia cautella** S. f. Praga que vive em armazéns e que ataca as castanhas estocadas, causando sérios prejuízos.

**epicarpo coriáceo** S. m. Parte interna da casca da castanha, atravessada por um mesocarpo esponjoso, que envolve a película e a amêndoa. **V.** casca da castanha, mesocarpo da castanha de caju.

**eriofiídeo-das-flores** (*Eriophyes rossetonis*) S. m. Ácaro que se aloja sob as pétalas e as sépalas das flores, atacando principalmente as sépalas e os botões florais. Quando o ataque é intenso, pode ocorrer a morte da inflorescência, pois o tecido torna-se inicialmente clorótico e depois necrótico, e a seguir as flores tendem a secar. Os sintomas são semelhantes aos da antracnose. Tem forma alongada, mede 0,2 mm de comprimento, corpo estreito e longo, com quatro pernas na parte anterior e abdômen constituído de anéis transversais de coloração esbranquiçada.

**erva daninha** S. f. **V.** erva invasora.

**escala hedônica** S. f. Linha graduada, dividida em sete pontos que indicam a relação entre os extremos “gostei muito” e “desgostei muito”.

**erva invasora** S. f. Planta indesejada que se desenvolve em áreas cultivadas. Geralmente, invade a cultura, concorrendo quanto ao consumo de nutrientes do solo. Por outro lado, pode fornecer matéria orgânica ao solo e servir como hospedeira para predadores de insetos daninhos.

**escambo** S. m. Troca direta de castanha por outras mercadorias praticada entre pequenos produtores e merceiros mais próximos.

**escória** S. f. Material químico composto de silicato de cálcio usado como corretivo. **V.** corretivo.

**escovagem** S. f. Processo de limpeza da amêndoa, com escova mecânica.

**escudo** S. m. Borbulha da planta que serve para enxerto do cajueiro. **V.** borbulha.

**escurecimento** S. m. Efeito observado na castanha no momento da fritura.

**esfriamento da castanha** S. m. Operação que consiste em expor a castanha em um pátio devidamente protegido, após a autoclavagem, para que ela atinja uma temperatura baixa que permita o manuseio.

**espaçamento** S. m. Intervalo deixado entre um cajueiro e outro por ocasião do plantio. Nota: para o plantio do cajueiro-comum, recomendam-se espaçamentos que variam de 7,5 x 7,5 m, com posterior desbaste de plantas, a 15 x 15 m. Para o cajueiro-anão-precoce enxertado, o espaçamento mais indicado, sob condições de sequeiro, é de 7 x 7 m, nos sistemas quadrado e triangular, com 204 e 236 plantas/ha, respectivamente. Em consórcio com culturas anuais, recomenda-se o espaçamento de 8 x 6 m, em sistema retangular, com 208 plantas/ha. Quando irrigado, usa-se o espaçamento de 8 x 6 m.

**espelhamento** S. m. **V.** coroamento.

**espelho** S. m. **V.** coroamento.

**espremedura** S. f. Operação de espremer o caju para a fabricação do suco com polpa.

**estaca** S. f. Parte de um ramo do cajueiro, cortado com duas ou mais gemas para o enraizamento e a formação da copa. Nota: O cajueiro é uma planta de difícil propagação por estaquia, sendo necessária a aplicação de hormônios exógenos para o seu enraizamento.

**estame** S. m. Órgão masculino da flor, formado pelo filete que sustenta a antera, na qual se formam os grãos de pólen. **V.** pólen. Nota: os estames menores são parcialmente estéreis, apesar de ter se verificado a viabilidade do pólen em teste de coloração.

**estante ripada** S. f. Móvel com prateleiras e roldanas, onde se colocam as caixas com caju que, depois de ter sua capacidade completada, é conduzida para a câmara de refrigeração

**estaquia** S. f. Método de propagação assexuada que se baseia na regeneração das partes vegetativas destacadas da planta-mãe, as quais, sob determinadas condições, emitem raízes e brotações. **Var.** multiplicação por estaca. **V.** propagação assexuada, multiplicação vegetativa. Nota: a estaquia exige menos trabalho e habilidade

do operador, reproduz integralmente as características dos genótipos e evita possíveis alterações indesejáveis entre o enxerto e o porta-enxerto. É um método de propagação importante como apoio ao programa de melhoramento, na fixação *in totu* de genótipos promissores e no fornecimento de maiores quantidades de propágulos.

**esteira** S. f. **V.** esteira rolante.

**esteira de tela rolante** S. f. **V.** esteira rolante.

**esteira pneumática corrediça** S. f. **V.** esteira rolante.

**esteira rolante** S. f. Tapete inclinado movido por engrenagem, destinado a conduzir as castanhas para a seleção e separação das danificadas, imaturas e contaminadas. **Var.** esteira, esteira de tela rolante, esteira transportadora. Nota: a esteira rolante fica inclinada para a distribuição do produto em telas de vai-e-vem que separam as castanhas quebradas das amêndoas inteiras.

**esteira transportadora** S. f. **V.** esteira rolante

**esterilização de recipiente de vidro** S. f. Operação que consiste em lavar os vidros que acondicionam os produtos do caju com água e sabão e fervê-los em banho-maria. Nota: as tampas devem ser colocadas nos últimos 5 minutos de fervura. Após o cumprimento do tempo em banho-maria, o material esterilizado deve ser colocado sobre grades ou panos secos de boca para baixo.

**estigma floral** S. m. Porção terminal do gineceu destinada a recolher o pólen, e sobre o qual ele germina. **V.** gineceu. Nota: o estigma floral sempre se localiza em plano superior ao das anteras, assim dificilmente a autofecundação pode ser realizada.

**estiolamento** S. m. Alteração mórbida dos cajueiros que vegetam em lugares escuros ou são privados da luz, e que se caracterizam pelo descoramento e amolecimento dos tecidos ao atingirem certo grau de crescimento. Nota: o estiolamento influi bastante no enraizamento das estacas procedentes das diversas zonas do caule do cajueiro.

**estocagem** S. f. Operação que consiste em guardar os produtos derivados do cajueiro para posterior comercialização. Nota: pode ser feita a granel, em sacos ou em caixas.

**estrangular a planta** V. t. Quebrar a muda de cajueiro.

**estufa** S. f. Equipamento utilizado para a secagem do bagaço do caju, do pedúnculo, da amêndoa e da castanha de caju.

**estufagem** S. f. Operação de secagem da amêndoa, em estufa com circulação de ar quente (60°C a 70°C), para reduzir a umidade da amêndoa até 3 % para que a película firmemente aderida à amêndoa torne-se quebradiça, facilitando a sua soltura.

**etiqueta especial** S. f. Placa usada para registrar dados sobre a data da enxertia, o dia, o mês e o ano do porta-enxerto e do enxerto utilizado.

**etiquetagem** S. f. Consiste em marcar as mudas enxertadas com os dados de identificação necessários. **V.** etiqueta especial. Nota: na etiquetagem, escreve-se, do lado esquerdo do sinal de cruzamento, o número da planta que serve de mãe, e, do lado direito, o número da planta que entra como genitor masculino.

**evaporador** S. m. **V.** concentrador.

**exaustão** S. f. Processo de retirada do ar do produto e do espaço livre das embalagens, antes do fechamento.

**exaustor** S. m. Equipamento que renova o ar do ambiente de processamento do caju.

**expedição** S. f. Ato de despachar os produtos do cajueiro a serem comercializados, por via aérea, terrestre ou marítima. Nota: na expedição terrestre, não é utilizado contêiner isotérmico e sim caminhão frigorífico.

**expeller** S. m. Prensa de parafuso (rosca-sem-fim), onde o pedúnculo desintegrado é prensado contra uma tela de aço inoxidável para a remoção do suco residual contido no bagaço do caju.

**explante-fragmento** S. m. Peçaço pequeno retirado de qualquer parte do cajueiro para desenvolvimento em meio de cultura em condições ambientais controladas. **V.** micro-propagação, cultura de célula e tecido *in vitro*.

**extração a quente** S. f. **V.** banho no óleo quente. Operação que consiste em retirar o LCC por meio da fritura da castanha a 180°C a 190°C, em LCC quente, durante uma hora e meia. Nota: o método mais simples de extração a quente consiste em mergulhar cestos contendo castanhas, em um tanque contendo LCC continuamente aquecido.

Os cestos são providos de dispositivos para evitar que as castanhas flutuem. O tanque de LCC é dotado de um termômetro, colocado abaixo do nível de LCC, e de um dreno superior para manter o nível do óleo constante.

**extração do LCC** S. f. Operação que consiste em extrair o líquido da casca da castanha por meio de aquecimento, solvente fritura ou prensagem. Nota: na Índia e na África, ao contrário do Brasil, a retirada do LCC antecede a retirada da amêndoa. O processo mais primitivo de extração do LCC é pela assadura das castanhas em chapas ao ar livre ou, então, em panelas abertas montadas sobre uma fomalha.

**extração do suco de caju** S. f. Retirada do suco do caju por meio de uma trituradeira ou despoldadeira munida de triturador ou prensa hidráulica ou de parafuso. **V.** despolda. Nota: a extração do suco pode ser feita em prensas hidráulicas quando o pseudofruto é previamente cortado. Pode ser extraído por prensas de parafuso, fazendo-se a separação do suco dos sólidos em suspensão, em excesso, usando-se a força centrífuga.

**extrator helicoidal** S. m. Equipamento usado para a extração do suco do caju. **V.** *expeller*.

## F

**fábrica de beneficiamento de castanha de caju** S. f. Fábrica que processa e beneficia as castanhas de caju, dando-lhes condições de serem consumidas e utilizadas. Nota: as do Ceará são bastante parecidas entre si na sua estrutura arquitetônica. **V.** beneficiamento da castanha.

**fábrica de fritar e salgar a ACC** S. f. Fábrica que processa e beneficia castanha do caju, produzindo amêndoas fritas e salgadas.

**facão goivado** S. m. Ferramenta com formato de facão laminado delgado, constituído de três setores: corte ou gume, topo com gume, semicírculo, cuja função é de realizar as podas de formação e limpeza do cajueiro. **V.** poda de formação. Nota: o facão goivado deve ser utilizado em cajueiros novos, quando já bem enraizados e/ou cajueiros mais adultos.

**falha** S. f. Muda do cajueiro que deixou de nascer.

**falsa carne de caju** S. f. Alimento feito com carne de caju cozida na água com temperos. **V.** carne de caju.

**falsa narícula** S. f. Parte externa e central da castanha que facilita as trocas gasosas e de umidade entre o ambiente e o seu interior e vice-versa. **Var.** falsa narina. **V.** endocarpo. Nota: as falsas narículas soldam o endocarpo celular e são desprovidas do bálsamo que ocorre nele.

**falsa narina** S. f. **V.** falsa narícula.

**farinha** S. f. fragmento de amêndoa que vaza na peneira de malha 14, fio 22 SWG ou 1,19 mm.

**farinha da polpa do caju** S. f. Farinha obtida pelo processo de trituração e refinação da polpa do caju ou do bagaço após a extração do suco. É utilizada como ração animal. **Var.** farinha de pedúnculo do caju.

**farinha de amêndoa de caju** S. f. **V.** farinha de castanha.

**farinha de amêndoa de castanha** S. f. **V.** farinha de castanha.

**farinha de castanha** S. f. Farinha obtida da castanha de caju assada e pilada, adicionada à farinha de mandioca e rapadura raspada. **Var.** farinha de amêndoa de caju, farinha de amêndoa de castanha. Nota: a farinha de castanha desempenhou papel importante no desenvolvimento do Nordeste, pois foi o alimento básico das expedições, dos mascates e viajantes em suas longas incursões a cavalo pelo interior nordestino.

**farinha de pedúnculo do caju** S. f. **V.** farinha da polpa do caju.

**farofa de castanha de caju** S. f. Alimento feito com farinha de castanha misturada com manteiga, farinha de mandioca e temperos.

**fecundação** S. f. Processo que consiste na união entre o gameta masculino e o feminino originando uma nova planta. **V.** agente de polinização, cruzamento, heterozigoto, híbrido, planta-pai. Nota: a fecundação no cajueiro é resultante principalmente de cruzamento com os insetos, constituindo os principais agentes de polinização. A sua descendência é, portanto, de constituição genética heterozigótica.

**fenda cheia** S. f. Método de enxertia que consiste em decapitar a parte superior do porta-enxerto, 5 cm acima do colo, abrindo uma fenda no caule e dividindo-a em duas partes iguais, para introduzir um garfo de 7 a 9 cm de comprimento em forma de cunha na fenda. **Var.** fenda inglesa, garfagem em fenda cheia, garfagem em fenda terminal,

garfagem por fenda cheia. **V.** fenda inglesa, garfagem em fenda cheia, garfagem em fenda cheia terminal, garfagem por fenda cheia. Nota: quando o enxertador possui pouca prática, é preferível utilizar a garfagem em fenda cheia, por ser um método de fácil execução.

**fenda inglesa** S. f. **V.** fenda cheia.

**feni** S. m. Bebida destilada, derivada do caju, produzida na Índia, com alto teor alcoólico.

**fermentação** S. f. Processo no qual uma ou mais espécies de microrganismos desenvolvem-se, de forma controlada ou não, consumindo um substrato e sintetizando um produto desejado.

**fermentação alcoólica do mosto** S. f. Processo que consiste em transformar o açúcar do mosto em álcool devido à ação de certas enzimas contidas em determinados microrganismos chamados leveduras. **Var.** fermentação. Nota: a fermentação alcoólica do mosto realiza-se em duas etapas distintas: rápida e lenta.

**fertirrigação** S. f. Método que consiste na aplicação de fertilizantes em uma lavoura com a água de irrigação, otimizando o balanço nutricional da zona radicular por meio do suprimento de nutrientes diretamente na sua porção mais eficiente. Nota: principais vantagens: o adubo é aplicado no espaço explorado pelas raízes e diluído num longo período de tempo, evitando desperdícios e prejuízos ao desenvolvimento da cultura; economia de mão-de-obra; reaplicação no momento que a planta necessita; redução da contaminação de fontes de água potável.

**fibra** S. f. Filamento do bagaço do caju obtido com o auxílio de um conjunto extrator *expeller*, tipo prensa de parafuso, onde o material fibroso é prensado contra uma tela de aço inoxidável para a remoção do suco residual contido no bagaço.

**fileira de cajueiro** S. f. Série de cajueiros plantados em linha reta.

**filtração** S. f. Operação que consiste em passar o vinho com pouca turvação através de um meio filtrante com porosidade reduzida. Nota: a filtração do vinho de caju deve ser feita com algodão hidrófilo de boa qualidade e o produto final deve se apresentar límpido.

**filragem** S. f. Operação que consiste em passar o LCC por meio de um filtro para a eliminação de impurezas. **V.** descarboxilação.

**filtro** S.m. Instrumento utilizado para separar o suco de caju, livrando-o de impurezas e de outras partículas, composto de tecido poroso adaptado a uma armação de madeira, contendo um recipiente na parte inferior para a coleta do suco de caju. **Var.** rede.

**filtro-prensa** S. m. Aparelho utilizado para eliminar todas as impurezas sólidas do LCC.

**fita de amarrão** S. f. **V.** amarrilho.

**fita para amarrar** S. f. **V.** amarrilho.

**fita para enxertia** S. f. **V.** amarrilho.

**fitoparasita** S. m. organismo que sobrevive a expensas de um vegetal.

**fitopatologia** S. f. Ciência que estuda as doenças das plantas.

**fitopatologista** S. m. Pessoa que se dedica à fitopatologia.

**fitossanitário** Adj. Relativo às medidas sanitárias de saúde e limpeza adotadas na defesa da normalidade dos vegetais.

**fitossanitarista** S. m. Agrônomo especializado em defesa sanitária vegetal.

**flavor** S. m. Sabor do suco de caju.

**flegma** S. f. Bebida obtida na primeira destilação de suco fermentado do caju, e que ainda contém diversas impurezas. Nota: redestila-se a flegma obtida, separando-se as primeiras e as últimas porções do destilado quando se deseja obter aguardente de alta classe.

**flor do cajueiro** S. f. **V.** antera.

**flor estaminada** S. f. **V.** flor masculina.

**flor hermafrodita** S. f. Flor que compõe a inflorescência do cajueiro, constituída de um ovário súpero que contém um óvulo simples, em estilo estendido para fora e seis a dez estames. **V.** inflorescência do cajueiro.

**flor masculina** S. f. Flor que compõe a inflorescência do cajueiro, possuindo de seis a dez estames, dos quais um é grande e produz uma antena vermelha, e os outros são pequenos e permanecem dentro da estrutura formada pelas pétalas e sépalas. **V.** estames. **Var.** flor estaminada. Nota: as flores masculinas são as mais numerosas e, geralmente, compõem-se de um longo estame saliente e nove menores, embora possa haver apenas cinco.

**flor perfeita do cajueiro** S. f. Flor hermafrodita que compõe a inflorescência do cajueiro,

possuindo cinco pétalas e de seis a dez estames. **V.** inflorescência.

**floração** S. f. Estado do cajueiro que se caracteriza pelo surgimento e pela permanência durante o verão de grande quantidade de flores.

**Var.** florescimento. Nota: a floração está, estreitamente, relacionada com os fluxos de crescimento vegetativo e a primeira se dá, em geral, depois que o cajueiro atinge três anos de idade.

**floral shoot-clie-back-disease** S. f. Doença causada por fungo, que ataca o cajueiro, provocando a podridão do eixo floral, do caju imaturo e da castanha ainda verde. Nota: essa doença foi detectada na Nigéria, por Olunloyo e Esuruoso, em 1975, que se referiram ao fungo como agente de uma nova e grave enfermidade da inflorescência do cajueiro.

**florescimento** S. m. **V.** floração.

**floresta de cajueiro** S. f. Concentração de grande quantidade de cajueiros, em que as copas se tocam.

**fofador** S. f. **V.** fofona.

**fofona** S. f. Peneira vibratória dotada de vapor seco onde as amêndoas são colocadas para diminuir a umidade e facilitar a retirada da película.

**foice podadora** S. f. Ferramenta em forma de foice com dois gumes, utilizada na poda de limpeza dos cajueiros adultos. Nota: a foice podadora deve ter cabo de madeira resistente e comprimento adequado ao tamanho das árvores que serão podadas.

**formão podador** S. m. Ferramenta cuja lâmina termina em um gume afiado, usada para auxiliar a poda em cajueiros adultos e retirada de cupins. O formão podador mede de 15 a 20 cm de comprimento por 3 polegadas de largura e 5/16 de espessura.

**formiga saúva** (*Atta* sp.) S. f. Animal artrópode, classe insecta, útil à fecundação dos cajueiros, mas também os ataca, prejudicando principalmente os pedúnculos.

**formulação** S. f. Operação que consiste na determinação de proporções de ingredientes de um produto.

**formulação de vinho de caju** S. f. Formulação contendo as proporções de quantidades de suco de caju, álcool, açúcar e água no fabrico do vinho de caju.

**fragmento** S. m. amêndoa quebrada que pode ser classificada como grânulo, xerém ou farinha.

**fritura da amêndoa** S. f. Operação que consiste em fritar a amêndoa em óleo vegetal quente, para ganhar coloração uniforme, sem a presença de manchas mais claras ou escuras.

**fritura em LCC quente** S. f. **V.** banho da castanha no óleo quente.

**fruta seca do caju** S. f. Caju que ao ser processado adquire forma achatada, com diminuição do suco, dando uma aparência de fruta seca. Nota: os pedúnculos devem ser bem lavados, comprimidos, escaldados, resfriados em peneiras, comprimidos novamente, colocados em calda de açúcar e perfumado com cravo e canela.

**judge** S. m. Doce originário da culinária indiana e preparado com castanha de caju quebrada.

**fuligem** S. f. **V.** fumagina.

**fumagina** S. m. Película negra causada por várias espécies de fungos, que se desenvolvem sobre as folhas, ramos ou frutos do cajueiro, recobrando-os com uma massa de estruturas fúngicas na forma de mancha de aspecto aveludado, que pode limitar a fotossíntese e a respiração. **Var.** fumagina do cajueiro, fungo de revestimento. **V.** mela. Nota 1: a fumagina é constituída por fungos de revestimento que, em geral, têm hábitos saprofíticos, são superficiais, destituídos de órgãos sugadores e não exercem o parasitismo nos tecidos vegetais sobre os quais estão crescendo. Vivem na dependência de produtos excretados pelo cajueiro ou secreções açucaradas, chamadas mela, de insetos sugadores tais como pulgão, cochonilha e mosca-branca. Nota 2: várias espécies de fungos são responsáveis pela fumagina do cajueiro. Os mais freqüentes são *Capnodium citri*, *Microxyphium* sp., *Fumago* sp., *Cladosporium* sp.

**fumagina do cajueiro** S. f. **V.** fumagina.

**fumago** S. m. Fungo causador da fumagina no caju.

**fumigação** S. f. Exposição da castanha a fumaça, vapores ou gases.

**fungicida** S. m. Substância química destinada a combater fungos causadores de doenças.

**fungicida cúprico** S. m. Fungicida de ação protetora, sob as formas de oxiclreto de cobre, óxido cuproso, hidróxido de cobre. **V.** fungicida.

**fungo** S. m. Organismo eucariótico, sem plastídio, com nutrição osmotrófica, parede celular

contendo quitina e B-glucana, reproduzem-se sexuadamente ou assexuadamente, podendo atuar como saprófita, mutualista ou parasita.

**fungo de revestimento** S. m. **V.** fumagina.

**fungo entomógeno** S. m. Fungo que ataca insetos, atuando como predador.

**fungo *Pythium splendens*** S. m. Fungo que ataca as plântulas do cajueiro causando o amarelecimento e a murcha, seguidos pela necrose do sistema radicular e coleto.

**furação** S. f. Operação que consiste em perfurar o pedúnculo, para facilitar o escoamento do suco do caju.

**fumigação do solo** S. f. Operação que consiste em expor o solo a um produto químico na forma gasosa para protegê-lo contra infestação de pragas.

## G

**galeria** S. f. Abertura feita por fungo na base da inflorescência e nas pontas dos galhos do cajueiro, para o seu desenvolvimento pleno. Nota: a mariposa deixa suas larvas, ao pousar em lugares tenros da planta, que se desenvolvem provocando sérios danos como a murcha e a seca, impedindo a emissão de folhas novas e inflorescências, e, conseqüentemente, causando grandes prejuízos à produção do caju.

**galha** S. f. Sintoma da nematose, que se caracteriza pela formação de bolhas nos órgãos vegetais durante o processo de parasitismo de várias espécies de nematóides.

**galhas-das-folhas** S. f. **V.** cecídia.

**galhas-das-folhas-do-cajueiro** S. f. **V.** cecídia.

**galpão de manuseio** S. m. Local coberto onde ficam os cajus para seleção em esteira rolante.

**gancho para colheita** S. m. Ferramenta feita de duas peças de ferro de meia polegada de diâmetro, soldadas a um pedaço de cano de uma polegada, utilizado para a colheita do caju. Nota: o gancho para colheita deve substituir a vara com que o colhedor bate nos cajueiros. O gancho, quando colocado em posições estratégicas nos galhos do cajueiro, propicia a colheita, por meio de sacudidas rápidas, que fazem com que os cajus se desprendam.

**garfagem** S. f. Método de enxertia em que o garfo ou ramo portador de gema é colocado lateralmente sobre a cortiça do cavalo ou

porta-enxerto, de modo que permita o seu desenvolvimento. Deve ser realizada no início e no decorrer da estação chuvosa, época em que o cajueiro apresenta o primeiro fluxo vegetativo. **V.** enxertia, garfo.

**garfagem à inglesa simples** S. f. Método de garfagem (enxertia) que consiste em unir dois simbíotes (garfo cortado em bisel e porta-enxerto) na região do enxerto, com fita plástica de polietileno transparente, que funciona como câmara úmida, evitando o ressecamento até o pegamento e brotação. **Var.** garfagem em bisel, garfagem inglesa simples, garfagem inglês simples (grafia incorreta). **V.** garfagem em bisel, garfagem inglês simples, garfagem inglesa simples. Nota: o método é utilizado na multiplicação vegetativa em grande escala.

**garfagem direta** S. f. Método de garfagem que consiste em propagar a extremidade de um ramo do cajueiro, em período de dormência, ou em início de brotação. **V.** brotação, período de dormência. Nota: é necessário proteger o enxerto com saco plástico transparente durante um mês, no mínimo.

**garfagem em bisel** S. f. **V.** garfagem à inglesa simples.

**garfagem em corte em t** S. f. Método de garfagem que consiste em obter simultaneamente, de um mesmo ramo, um alporque e uma muda por encostia. **V.** alporque, encostia.

**garfagem em fenda cheia** S. f. **V.** Fenda cheia.

**garfagem em fenda terminal** S. f. **V.** fenda cheia.

**garfagem inglês simples** S. f. **V.** garfagem à inglesa simples. Nota: grafia incorreta.

**garfagem invertida** S. f. Método de garfagem que consiste em levar o porta-enxerto para baixo da matriz. Nos galhos laterais, na porção terminal de um dos ramos da extremidade, é feito um corte longitudinal, sem destacá-lo. O caule do porta-enxerto é seccionado próximo do topo, em seguida afila-se a extremidade do caule em bisel, que é introduzido na fenda longitudinal do ramo do cajueiro-matriz. O ramo enxertado que não recebe nenhuma proteção vai sendo destacado aos poucos do cajueiro.

**garfagem lateral em placa** S.f. Método de garfagem que consiste em efetuar uma incisão transversal no caule acima do colo do porta-enxerto. Em seguida, efetua-se um corte oblíquo

de superfície plana acima da incisão até atingir o corte transversal, retirando-se o pedaço de caule, que se destaca facilmente devido aos dois cortes. Escolhe-se o garfo mais adequado e executa-se o mesmo tipo de corte, feito no porta-enxerto, de modo que, quando justapostas, as duas superfícies fiquem em perfeita união. Nota: a garfagem lateral em placa é um processo um pouco mais elaborado do que os métodos de garfagem em fenda cheia, pois permite a realização do porta-enxerto.

**garfagem normal** S. f. Método de garfagem que toma os ramos laterais como ponto de enxerto.

**garfagem por fenda cheia** S. f. **V.** fenda cheia.

**garfo** S. m. Ramo ponteiro destinado à multiplicação vegetativa, proveniente de lançamentos com sete a oito meses de idade e 8 a 10 cm de comprimento. Possui consistência semilenhosa, intumescido com gemas quase a brotar. **Var.** propágulo de cajueiro, propágulo vegetativo. **V.** garfagem, ramo, ponteiro, multiplicação vegetativa, propágulo de cajueiro, propágulo vegetativo. Nota: o garfo é retirado da parte terminal dos crescimentos vegetativos. Após a coleta, os ramos fornecedores de garfos devem ser envoltos em tecido de algodão levemente umedecido com água destilada filtrada, por, no máximo, 48 horas. Para um período mais longo, de até uma semana, recomenda-se que os ramos sejam envoltos em papel alumínio ou estratificados em vermiculita levemente umedecida com água destilada ou filtrada, e armazenados em caixas de isopor ou semelhante.

**garfo curvo** S. m. Ferramenta de ferro com duas garras recurvadas, medindo aproximadamente 25 cm de comprimento por ½ polegada de diâmetro, tendo as pontas aguçadas, utilizadas para retirar cupins, enxerto de passarinho em cajueiros adultos.

**geitonogamia** S. f. Autofertilização obrigatória antes da abertura da flor. É típica em algumas espécies monóicas, como a mamona e a mandioca. **V.** autopolinização.

**gema** S. f. **V.** borbulha, enxertia de borbulhia.

**gema** S. f. **V.** ponteiro.

**gema do cajueiro** S. f. **V.** borbulha.

**gema lateral** S. f. Pedaço de galho extraído da parte lateral do cajueiro, usado para enxertia. **V.** broto adventício.

**germinação** S. f. Conjunto de fenômenos pelos quais uma semente se transforma em uma nova

planta. A germinação ocorre em condições favoráveis internas, como a completa maturação da semente, que deve ser viva e possuir poder germinativo, e externas, como a umidade, o calor e o arejamento. **V.** germinar. Nota 1: o tempo entre a semente e a germinação varia conforme a temperatura, a umidade e o estado da semente. Sementes novas de tamanho médio são as mais indicadas, pois gastam de 12 a 20 dias para germinar, podendo alcançar índices de germinação de 98% a 100%. Nota 2: maior percentagem de germinação e emergência mais rápidas são obtidas em temperaturas ao redor de 35°C a 10°C as sementes praticamente não germinam e a 40°C ocorre redução acentuada da germinação e do vigor da planta.

**germinar** V. i. Brotar, nascer. **V.** germinação.

**gineceu** S. m. órgão feminino da flor composto por ovário, estilete e estigma.

**goma do cajueiro** S. f. Seiva do cajueiro de cor clara e consistência viscosa, formada por substância insolúvel em água e solúvel em solvente orgânico neutro. **Var.** goma-resina, resina. Nota: tem inúmeras utilidades comerciais, como: fabricação de cola para selos, estabilização da espuma da cerveja, conservação de sabor nos alimentos industrializados, prevenção na formação de cristais de açúcar nas indústrias de sorvete. A sua maior utilização é na indústria farmacêutica, em que participa na fabricação de cápsulas e comprimidos, servindo como aglutinante de seus componentes.

**goma-resina** S. f. **V.** goma do cajueiro.

**gradagem** S. f. Método que consiste em preparar a área para o plantio do cajueiro, por meio da utilização de uma máquina gradirome, a fim de quebrar os torrões, incorporar a cinza que se encontra na superfície da terra e controlar o crescimento de ervas daninhas. A gradagem pode ser simples ou cruzada. **V.** gradirome.

**grade de amêndoa de caju** S. f. Classificação dos tipos diversos de amêndoas de caju destinados à exportação. Nota: A classificação adotada pela Índia abrange 24 tipos de grades de amêndoa de caju.

**gradeamento** S. m. Operação que consiste em encher buracos e depressões deixados pelo trabalho das máquinas, com a finalidade de promover a regularização do solo afetado.

**gradirome** S. f. Equipamento dotado de grade de disco traçãoada por trator usado para arar o solo.

**grânulo** S. m. Fragmento da amêndoa que vaza na peneira de malha 7, fio 20 SWG ou 2,80mm e que fica retido na peneira de malha 8, fio 20 SWG ou 2,36 mm.

## H

**heterozigoto** S. m. **V.** híbrido.

**hibridação** S. f. Cruzamento de espécies de cajueiros de constituições genéticas diferentes. **V.** híbrido.

**híbrido** S. m. Indivíduo, planta ou semente resultantes do cruzamento por polinização artificial ou natural entre pais diferentes. Uma planta funciona como mãe, recebendo o pólen e a outra como pai, doando pólen. Nota: No melhoramento do cajueiro, a planta híbrida é submetida ao processo seletivo e, posteriormente, é clonada. Assim, as características favoráveis são mantidas por meio da enxertia, multiplicação assexuada. **Var.** heterozigoto, planta híbrida **V.** propagação sexuada, hibridação, planta híbrida.

**hilo** S. m. Espaço da superfície da semente onde se prende o funículo. Nota: Recomenda-se que as sementes sejam plantadas numa profundidade de 5 a 8 cm com o hilo voltado para cima, mas com uma inclinação de mais ou menos 45°.

**hipóbio** S. m. **V.** árvore de pé-franco.

**hipocarpo** S. m. Ápice intumescido do pedicelo do fruto do cajueiro. **V.** cajueiro; caju **I.**

**homogeneização** S. f. Operação que consiste em igualar o suco do caju com outras substâncias, por meio do homogeneizador, a fim de reduzir as partículas em suspensão e melhorar a aparência do suco. Nota: a homogeneização pode ser feita em liquidificador industrial de aço inoxidável. **V.** homogeneizador

**homogeneizador** S. m. Equipamento utilizado para a homogeneização do suco de caju.

**hospedeiro** S. m. Cajueiro que é invadido por alguma praga ou patógeno.

## I

**imersão em contêiner** S. f. Operação que consiste em depositar os caju em um cofre de carga isotérmica, dotado de sistema de congelamento rápido.

**indústria castanheira** S. f. Empresa que processa e beneficia castanha de caju e fabrica produtos derivados. **Var.** indústria de beneficiamento da castanha.

**indústria de beneficiamento de castanha** S. f. **V.** indústria castanheira.

**inflorescência** S. f. Ramo florífero do cajueiro no qual se distribuem flores em quantidades e proporções diferentes, constituídas por panículas terminais e cimo. Nota: a inflorescência deve produzir quantidade satisfatória de flores femininas para praticar, no mínimo, dez autofecundações.

**infusão** S. f. Operação que consiste em conservar temporariamente o suco do caju em álcool, devendo ser periodicamente agitado.

**inseticida** S. m. Defensivo químico empregado no combate aos insetos que danificam o cajueiro. Nota: os inseticidas são, em maior ou menor grau, tóxicos ao homem e devem ser manipulados cuidadosamente.

**inseticida de contato** S. m. Inseticida cuja ação depende do contato com o inseto ou deste com as partes tratadas do cajueiro. **Var.** inseticida fosforado de contato.

**inseticida de ingestão** S. m. Inseticida cuja ação depende da ingestão de partes tratadas do cajueiro pelos insetos.

**inseticida fosforado** S. m. Inseticida derivado do ácido fosfórico, pouco persistente em virtude da alta resistência dos insetos que atacam o cajueiro.

**inseticida fosforado de contato** S. m. **V.** inseticida de contato.

**inseticida fosforado sistêmico** S. m. Inseticida, que, ao ser absorvido pela planta por meio das raízes, ramos ou folhas, passa a fazer parte integrante do seu sistema, da sua seiva. **Var.** inseticida sistêmico.

**inseticida sistêmico** S. m. **V.** inseticida fosforado sistêmico.

**irapuá** S. f. **V.** abelha-cachorro.

## J

**janela** S. f. Abertura feita no caule do cajueiro, como procedimento metodológico da técnica de enxertia. **Var.** janela aberta.

**janela aberta** S. f. **V.** janela.

**jardim clonal** S. m. Local destinado ao agrupamento de plantas propagadas vegetativamente, com a finalidade de fornecer propágulos (estacas, garfos e borbulhas) necessários para a formação de mudas. **V.** poda de limpeza, poda de escalonamento, estaca, garfos, borbulha, clone. Nota: o jardim clonal deve ser retangular, com espaçamento de 5 x 5 m, próximo ao viveiro de mudas e deve receber tratamentos culturais e fitossanitários adequados, para oferecer propágulos em menor prazo, em maior quantidade e com boa qualidade.

**jardim de sementes** S. m. Local destinado ao cultivo de plantas com mais de dois clones em área isolada, para que as características desejáveis das castanhas sejam pouco alteradas. Sua finalidade é fornecer sementes de boa qualidade, isentas de pragas e doenças para a formação de porta-enxertos em pomares comerciais. **V.** clone, porta-enxerto. Nota: recomenda-se que as sementes utilizadas para formação de porta-enxerto sejam oriundas de jardins de sementes constituídos de plantas com bons aspectos fitossanitários, porte reduzido, produção mínima de 700 g de sementes por planta e distribuídas no campo, com espaçamento de 7 x 7 m, para reduzir a possibilidade de polinização entre as sementes de um mesmo clone.

**jeropiga** S. f. Bebida obtida com a mistura de mosto do caju, aguardente e açúcar.

## L

**lagarta** S. f. Larva dos insetos da ordem lepidóptera, cujo corpo é composto de doze anéis, com três pares de patas verdadeiras na parte anterior e diversos pares de falsas patas, que somem durante a metamorfose.

**lagarta-cabeluda** S. f. **V.** desfolhadora *Eacles imperialis magnifica*.

**lagarta-das-folhas** (*Cerodirphia rubripes*) S. f. Lagarta dotada de pêlos urticantes curtos, avermelhados, que ataca as folhas do cajueiro vorazmente, chegando a provocar desfolhamento severo. Nota: atinge 8 cm de comprimento, e a ação dos produtos por contato é dificultada pela presença de pêlos espessos no seu corpo.

**lagarta-de-fogo** S. f. **V.** desfolhadora *Eacles imperialis magnifica*

**lagarta-de-thagonas** S. f. **V.** lagarta-véu-de-noiva.

**lagarta-dos-cafezais** S. f. **V.** desfolhadora *Eacles imperialis magnifica*.

**lagarta-ligadora-de-folhas** (*Stenomoma* sp.) S. f. Lagarta que ataca o cajueiro, mantendo-se entre duas folhas unidas, raspando-as sem destruir grande parte de suas nervuras. É caracterizada pela coloração rosa-avermelhada do corpo, pela cabeça mais clara e pela agilidade quando molestada.

**Lagarta-minissaia** S. f. **V.** desfolhadora-saia-justa.

**lagarta-saia-justa** S. f. **V.** desfolhadora-saia-justa.

**lagarta-tanque** (*Sibine nezca*) S. f. Lagarta que ataca as folhas do cajueiro, devorando-as totalmente, deixando apenas o pecíolo.

**lagarta-verde** S. f. **V.** desfolhadora *Eacles imperialis magnifica*.

**Lagarta verde do cajueiro** S. f. Nota: grafia incorreta. **V.** lagarta-verde-do-cajueiro.

**lagarta-verde-do-cajueiro** S. f. Lagarta de cor verde que ataca o cajueiro entre outras culturas como, abacateiro, cafeeiro, goiabeira, mangueira, macieira, mamoeiro, jaqueira, milho, pereira, roseira. **Var.** lagarta-verde-do-cajueiro. **V.** desfolhadora *Eacles imperialis magnifica*.

**lagarta-verde-urticante** S. f. **V.** desfolhadora *Eacles imperialis magnifica*, desfolhadora *Megalopyge lanata*.

**lagarta-verde-urticante-do-cajueiro** S. f. **V.** desfolhadora *Megalopyge lanata*. Observe que a espécie citada é a desfolhadora *Eacles imperialis magnifica*

**lagarta-véu-de-noiva** (*Thagona* sp.) S. f. Lagarta que ataca o cajueiro, causando o seu desfolhamento. O seu nome se deve à cor branca da mariposa, que, quando em repouso, tem asas imbricadas sobre o corpo, dando aspecto de véu de noiva. A larva é de coloração verde-clara a verde-escura com uma listra amarelada, bem definida, na parte central do dorso. Em desenvolvimento total, mede 30 mm e possui longos pêlos laterais urticantes. **Var.** lagarta-de-thagonas, mariposa-branca-do-cajueiro. Nota 1: os ovos da lagarta-véu-de-noiva são esféricos, medem cerca de 1 mm de diâmetro, apresentam uma depressão no centro e são postos em fileira.

Logo após a postura, são verde-claros (com ligeira tonalidade amarela), escurecendo com o passar do tempo e passando a apresentar um ponto escuro na depressão, perto da eclosão. Os ovos inférteis permanecem com a cor inicial. As pupas fêmeas são verde-claras e medem 12 a 15 mm; os machos medem de 10 a 11 mm e são da mesma cor das fêmeas. Nota 2: a lagarta-vêu-de-noiva é uma das pragas que ocorre com menor frequência; aparecendo em determinados anos, em população bastante alta. Em outros anos a sua presença é, praticamente, nula, porém, é potencialmente perigosa ao cajueiro, sendo ocasionalmente voraz. Nota 3: ocorre no período chuvoso, sobretudo ao seu final, próximo ao início da emissão das paniculas.

**laminado** S. m. Caixa feita de folha-de-flandres na qual se depositam as mudas de cajueiro enxertadas.

**lançamento** S. m. Ramo ponteiro do cajueiro proveniente de crescimento vegetativo. Nota: os lançamentos devem ter de 7 a 8 meses de idade para serem escolhidos para alporque. **V.** alporquia

**larva-do-broto terminal** (*Stenodiplosis* sp.) S. f. Praga que, na sua fase larval, ataca as gemas terminais do cajueiro e, com a morte do broto, a planta emite novas brotações terminais, as quais são, também, atacadas imediatamente, atrasando o desenvolvimento da planta e a formação de paniculas defeituosas. A incidência no viveiro é mais problemática, pois compromete os porta-enxertos e as mudas enxertadas, podendo ocasionar perda das mudas. Nota 1: as ninfas e os adultos se alimentam quando localizados na convergência do ramo principal com um secundário, nas inflorescências ou na inserção do pecíolo da folha com o ramo das brotações, ficando os insetos de cabeça para baixo. O sinal encontrado em vistorias de campo feitas longo tempo depois do ataque é a presença de estruturas secas, parecidas com repolhinho, algumas vezes semelhantes a um charutinho de cor marrom, que podem secar a inflorescência e produzir grande quantidade de exsudação e fumagina. Nota 2: a larva do broto terminal é praga de ocorrência no Estado do Ceará, preferencialmente nos cajueiros dos tipos anão e precoce, embora seja encontrado, também, no tipo comum, na época de desenvolvimento das gemas e botões florais.

**lavador** S. m. Recipiente grande, com características e dimensões padronizadas para transporte de carga,

utilizado para acondicionar caixas de papelão contendo amêndoas beneficiadas para exportação. **Var.** contêiner. Nota: cada contêiner acondiciona 700 caixas, cada caixa contém duas latas com 25 libras/peso, perfazendo então 35.000 libras/peso ou 15.876 kg.

**lavador rotativo** S. m. Máquina provida de múltiplos esguichos transversais, utilizada na lavagem completa dos pedúnculos.

**lavagem** S. f. Operação que consiste em lavar, por imersão ou aspensão, os pedúnculos em água resfriada, em torno de 20°C, após a colheita. O objetivo é remover a terra e outras sujeiras; reduzir a temperatura, retirando o chamado "calor de campo" e, ainda, aplicar tratamentos que previnam doenças próprias do período de pós-colheita. **Var.** lavagem do caju. **V.** calor de campo, pré-resfriamento. Nota: recomenda-se o resfriamento por meio de gelo ou de um sistema de produção de água fria.

**lavagem do caju** S. f. **V.** lavagem.

**LCC** S. m. Sigla de Líquido da Casca da Castanha. **Var.** líquido da casca do caju, líquido da castanha do caju, óleo da casca, óleo da casca da castanha, óleo da castanha, óleo da prensa, óleo-resina. **V.** líquido da casca da castanha, mesocarpo da castanha do caju.

**lesão necrótica** S. f. Sintoma da nematose, que se caracteriza pela necrose de coloração escura do tecido vegetal.

**levedura** S. f. 1. Levedo. Conjunto de fungos unicelulares, agentes da fermentação de bebidas alcoólicas não destiladas e de pães. 2. Fermento.

**licor de caju** S. m. Bebida alcoólica, doce e aromatizada obtida da mistura de suco extraído do caju, álcool etílico a 95% GL, açúcar refinado, água filtrada e baunilha. A substância é depositada em vasilhame vedado e deixado em efusão por alguns dias e engarrafada para promover o envelhecimento. **Var.** ratafiá, *ratafia*. Nota: a graduação alcoólica varia de 25% a 45% e teor de açúcar acima de 20%.

**licor de castanha de caju** S. m. Licor obtido da fervura da castanha de caju picada, cravo, canela, açúcar e da adição de álcool após o coamento e resfriamento.

**ligadura** S. f. **V.** amarrilho.

**limpa** S. f. Operação que consiste na retirada de mato com a finalidade de facilitar o desenvolvimento do cajueiro.

**limpa manual** S. f. Limpa que consiste em fazer o roço manual e coroamento por meio de enxada. **Var.** roço manual. **V.** coroamento.

**limpa mecânica** S. f. Limpa realizada em grandes áreas por meio de trator, constituída de gradagem e roçagem. **V.** gradagem.

**limpeza da castanha** S. f. Operação que consiste em retirar, após a colheita, resíduos minerais e vegetais, derivados ou misturados com a castanha, para evitar a deterioração provocada por resíduos úmidos, a contaminação do LCC e facilitar o processo de classificação na indústria. Nota: a limpeza pode ser feita manualmente sobre telas fixas ou mecanicamente em peneiras vibratórias ou tambores perfurados rotativos.

**liofilização** S. f. Processo de secagem que retira a umidade e elimina as substâncias voláteis do caju, realizada em temperatura baixa e sob pressão reduzida.

**líquido da casca da castanha do caju** S. m. **V.** líquido da casca da castanha, LCC.

**líquido da casca do caju** S. m. **V.** líquido da casca da castanha, LCC.

**líquido da casca da castanha** S. m. Líquido viscoso, castanho-escuro, acre, cáustico, vesicante, inflamável, obtido por meio de reações químicas. É usado na fabricação de pigmentos, tintas, vernizes, esmaltes especiais, inseticidas, fungicidas, plastificantes, adesivos, antioxidantes e aglutinantes para placas de partículas de madeira e aglomerado de cortiça. **Var.** LCC, líquido da casca da castanha do caju, líquido da casca do caju, óleo da casca, óleo da casca da castanha, óleo da castanha, óleo da prensa, óleo-resina. Nota: funciona como defesa contra animais predadores.

**lote** S. m. Conjunto de produtos que têm as mesmas especificações de identidade, qualidade e apresentação, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

**lote composto** S. m. Parte de um universo composto por castanhas provenientes de vários cajueirais de uma mesma região.

**lote multiforme** S. m. Parte de um universo constituído por castanhas originárias de vários tipos de cajueiros.

**lote uniforme** S. m. Conjunto de castanhas provenientes de um único cajueiro.

## M

**maçã do caju** S. f. **V.** pedunculo.

**maceração de tecidos** S. f. Sintoma da nematose, que se caracteriza pela podridão-mole dos tecidos do órgão vegetal afetado por nematoide.

**madeira do cajueiro** S. f. Parte grossa e consistente do tronco e dos galhos do cajueiro de cor rósea e densidade igual a 500 kg/ m<sup>2</sup>.

**malha** S. f. Objeto do tipo peneira em que passam as castanhas depois de assadas e descorticadas para efeito de seleção por tamanho.

**mancha-angular** S. f. Doença causada pelo fungo *Septoria cajuii*, que ataca as folhas do cajueiro, provocando manchas necróticas escuras e angulares de 1 a 2 mm de comprimento, circundadas por um halo clorótico amarelado, facilmente visível contra a luz. Eventualmente, pode-se observar uma coloração clara (cor de palha) no centro da lesão.

**mancha-de-alga** S. f. Doença causada por *Cephaleuros virescens*, uma alga ectoparasita das folhas do cajueiro. É caracterizada pela formação de estruturas reprodutivas em aglomerados de coloração ferrugínea, na forma de manchas arredondadas, semelhantes a feltro, de tamanho variado, atingindo até 1 cm de diâmetro, na superfície superior da folha. As estruturas da alga podem cair, deixando manchas escuras nas áreas anteriormente colonizadas. **Var.** mancha-de-alga. Nota: é uma doença bastante comum no Nordeste do Brasil. No cajueiro é de importância secundária, aparecendo mais freqüentemente nas estações chuvosas. Sua incidência restringe-se, no geral, a algumas folhas do interior da copa, com implicações irrelevantes.

**mancha-de-filosticta** S. f. Doença causada pelo fungo *Phyllosticta brasiliensis*, que ataca exclusivamente as folhas do cajueiro, manifestando-se na forma de manchas necróticas pequenas, circulares, de coloração pardo-chocolate com bordos mais escuros. **Var.** mancha-de-olho-de-passarinho. Nota: é uma doença de ocorrência rara, de forma esporádica e restrita dispersão geográfica, ocorrendo nos estados do Ceará e Piauí. As folhas atacadas, à medida que envelhecem, adquirem aspecto seco e rasgam-se com facilidade.

**mancha-de-olho de passarinho** S. f. **V.** mancha-de-filosticta.

**mancha-de-pestalotia** S. f. Doença causada por duas espécies de fungos, *Pestalotia dichacta* e *Pestalotia paconiae*. A primeira espécie causa manchas necróticas de coloração vermelha ou marrom, mais destacadas na face dorsal do limbo, são lesões de formato circular de bordos bem definidos por uma distinta margem de cor acentuada. *P. paconiae* ocasiona lesões bem menores, habitualmente poligonais (raramente ovóides ou circulares), de coloração púrpura ou castanha e, quase sempre, circundadas por halo clorótico. Nos casos de ataque mais severo de ambos os agentes, as lesões se multiplicam sobre o limbo e, em decorrência, unem-se em profusão, dando lugar a extensas áreas de tecidos necrosados. A folhagem assim afetada cai prematuramente. **Var.** mancha-das-folhas, pestaloziose. Nota: é uma doença comum e foi detectada no Nordeste, nos estados do Ceará em condições de simetria, e do Maranhão e Piauí, em cajueiros adultos. A doença foi constatada também na Região Sudeste do Brasil e em outros países como Nigéria e Tanzânia, onde ocorre, freqüentemente, associada à antraenose. É uma enfermidade potencialmente importante, pois além dos prejuízos determinados pelo seu ataque à folhagem, causa a seca e queda de frutos jovens.

**mancha-necrótica** S. f. Qualquer lesão nas folhas, nos ramos ou frutos do cajueiro, causada por fungo ou bactéria.

**mancha-das-folhas** S. f. **V.** mancha-de-pestalotia.

**mancha de alga** S. f. Nota: grafia incorreta. **V.** mancha-de-alga.

**mané-magro** S. m. **V.** bicho-pau.

**manteiga da amêndoa** S. f. **V.** manteiga da castanha de caju.

**manteiga da castanha de caju** S. f. Manteiga extraída da amêndoa da castanha de caju, com o emprego de subprodutos como a farinha e o xerém. **Var.** manteiga de castanha, manteiga vegetal.

**manteiga vegetal** S. f. **V.** manteiga da castanha de caju.

**máquina cortadeira** S. f. **V.** máquina descortecedora de castanha de caju.

**máquina de cortar** S. f. **V.** máquina descortecedora de castanha de caju.

**máquina de corte manual** S. f. Aparelho que serve para cortar as castanhas mediante movimento

simultâneo em um pedal e em uma alavanca, prendendo a castanha e acionando as lâminas que cortam e separam as duas metades da casca.

**máquina descortecedora de castanha de caju** S. f. Aparelho manual ou automático, que serve para cortar as castanhas de caju.

**máquina eletrônica** S. f. Equipamento automático, dotado de células fotoelétricas, usado na separação e classificação de amêndoas pela cor, pelo tamanho e pelo peso.

**máquina enchedora** S. f. Equipamento manual utilizado para engarrafar suco de caju.

**máquina prensa-matriz** S. f. Equipamento manual utilizado no fabrico de madeiras aglomeradas, a partir da resina fenólica extraída do LCC. **V.** LCC.

**máquina seletora** S. f. **V.** classificador eletrônico de castanhas.

**máquina pulverizadora manual costal** S. f. Aparelho de pequena capacidade, acionado manualmente, adaptado às costas do operador, usado para pulverizar os cajueiros jovens.

**máquina trituradora** S. f. Aparelho manual usado para triturar os pedúnculos para a obtenção do suco polposos.

**marcação** S. f. Técnica de marcar o terreno destinado ao plantio do cajueiro, utilizando-se piquetes e correntes.

**mariposa-branca-do-cajueiro** S. f. **V.** lagarta-véu-de-noiva.

**mariposa-de-armazém** S. f. **V.** *Ephestia cautella*.

**massa de caju** S. f. **V.** mosto.

**massa fibrosa** S. f. **V.** bagaço do caju.

**material multiplicativo** S. m. Conjunto de garfos e borbulhas retirados de ramos que já entraram em frutificação. **Var.** material propagativo.

**material propagativo** S. m. **V.** material multiplicativo.

**matriz** S. f. Cajueiro em estado adulto, produtivo e sadio de onde se retira o garfo para enxertia. **Var.** planta-matriz. Nota: os cajueiros dispersos pela Ásia e África, em fase de exploração econômica, são provenientes de matrizes brasileiras.

**matriz clonal** S. f. Cajueiro principal selecionado como referência para o fornecimento de propágulos e formação de pomares de plantas clonadas. **Var.** ortet.

**matriz de cajueiro** S. f. Cajueiro de boa qualidade cujas sementes serão utilizadas para o plantio em grandes plantações empresariais.

**maturação** S. f. Estado do caju, quando maduro, pronto para o consumo. Nota: os cajus devem ser colhidos em estado de maturação compatível com a sua destinação, seja para o mercado consumidor no estado natural, seja para o processamento industrial.

**maturi** S. m. Castanha ainda verde, pequena e mole que se desenvolve do pedúnculo **V.** pedúnculo, castanha. Nota: maturi significa "cousa que está para vir".

**mel de caju** S. m. Produto obtido do suco de caju clarificado, adicionado ou não de açúcar, aquecido em fogo brando até atingir a consistência de mel. **Var.** mel de caju clarificado, xarope de caju.

**mel de caju clarificado** S. m. **V.** mel de caju.

**mela** S. f. Substância excretada pelo inseto pulgão e que serve de substrato para o aparecimento da fumagina, que recobre as folhas e as inflorescências, impedindo o crescimento do cajueiro. **V.** fumagina.

**melhoramento genético do cajueiro** S. m. Prática que consiste na seleção de plantas mais produtivas, resistentes a pragas e doenças e que apresentem as características da castanha e do pedúnculo com qualidade que satisfaçam as necessidades dos consumidores e dos setores produtivo e industrial.

**melífera** Adj. Qualidade da planta ou animal produtor de mel.

**mergulhia** S. f. Método de reprodução vegetativa que consiste em enterrar um ramo flexível de cajueiro, ainda preso a ele, para constituir, depois de enraizado, novo exemplar independente, uma vez separado do cajueiro-matriz. **Var.** mergulia **V.** propagação assexuada, alporquia, multiplicação vegetativa. Nota: a mergulhia é aconselhada especialmente, quando se pretende fixar variedade, quando se exige maior garantia de qualidade individual, forma de fruto, produtividade, época de maturação de variedades especiais.

**mergulhia aérea** S. f. **V.** alporquia.

**meristema** S. m. Tecido caracterizado pela ativa divisão e diferenciação das células, que são responsáveis pelo crescimento e diferenciação das partes do cajueiro.

**mesocarpo da castanha do caju** S. m. Parte interna da casca da castanha, de textura esponjosa, formada por alvéolos preenchidos com LCC. **V.** LCC. Nota: o mesocarpo é bastante empregado na indústria de plásticos, isolantes, vernizes, inseticidas, etc.

**método de exame visual** S. m. Procedimento que consiste na separação das castanhas sãs de outras que contenham defeitos, quando observadas a olho nu.

**método de flutuação** S. m. Procedimento que consiste em mergulhar as castanhas em água para que as sãs se depositem no fundo e as defeituosas flutuem. Nota: método vulgarmente usado para cereais e outras sementes.

**método radiológico** S. m. Exame das castanhas de caju por meio do aparelho de raios-X, sem que haja destruição do material. Nota: Pelo método radiológico é possível detectar pragas em cereais e outras sementes agrícolas e florestais, e até em madeiras.

**micropropagação** S. f. Método que consiste na regeneração de plantas por meio de explantes-fragmentos, retirados de qualquer parte da planta e postos para se desenvolverem em meios de cultura em condições ambientais controladas. **V.** regeneração in vitro, explante-fragmento. Nota: a micropropagação pode assegurar plantios comerciais mais uniformes e com maior produtividade.

**Microxyphium sp.** S. m. Fungo responsável pela fumagina no cajueiro. **V.** fumagina

**minador** S. m. **V.** bicho-mineiro-do-cajueiro.

**minigarfia** S. f. Método alternativo de enxertia, em que os ramos portadores de gemas devem ser cortados em bisel e colocados lateralmente sob a cortiça do cavalo ou plantados naquele que foi seccionado transversalmente e apresenta incisões verticais, de tal modo que o cavaleiro (garfo) penetre em cunha nessas incisões. **V.** propagação assexuada, multiplicação vegetativa. Nota: a prática da minigarfia visa a obter melhores índices de formação de mudas e ao seu fornecimento em épocas adequadas ao plantio no campo.

**miscelânea** S. f. Doce obtido pela mistura da polpa ou suco de caju com a polpa ou suco de outras frutas.

**moagem do bagaço** S. f. Operação que consiste em moer o bagaço seco do caju para o fabrico da farinha de caju.

**mocororó** S. f. **V.** cauim.

**mofo** S. m. **V.** bolor.

**mofo-negro** S. m. **V.** mofo-preto.

**mofo-preto** S. m. Doença causada pelo fungo *Pilgeriella anacardii*, que ataca, principalmente, o cajueiro-anão-precoce, degenerando o tecido foliar, evidenciado na forma de manchas cloróticas de cor amarelada, formato arredondado e medindo 1 a 2 mm, na face superior da folha. Esta degeneração reduz a área foliar e bloqueia os estômatos, afetando o processo respiratório da planta, causando ressecamento e queda prematura das folhas, o que interfere na redução da síntese clorofiliana na produção do cajueiro ou, no caso de planta nova, no seu crescimento. **Var.** mofo-negro. Nota: é a segunda doença mais importante do cajueiro e foi encontrada pela primeira vez em Pernambuco e depois no Ceará, no período de 1971 a 1973.

**mosca-branca** (*Aleurodicus cocois*) S. f. Animal artrópode, classe homóptera, família Aleyrodidae, que ataca indistintamente cajueiros jovens e adultos, sobretudo no período seco do ano. Desenvolve todo o seu ciclo na face dorsal das folhas, causando danos por sucção da seiva, asfixia e, possivelmente, intoxicação. Favorece ainda o desenvolvimento da fumagina que se localiza no lado ventral da folha e prejudica a produção de caju, em virtude de bloquear seu metabolismo de assimilação. Quando adulta, assemelha-se a uma pequena mosca de cor branca. É inseto alado, com quatro asas membranosas, 2 mm de comprimento e 4 mm de envergadura, cobertas por secreção pulverulenta. Sua ninfa mede 1 mm de comprimento, é achatada, elíptica, semelhante a cochonilha, de cor amarelada, mas envolvida e rodeada por cerosidade branca que pode recobrir toda a folha atacada. Localiza-se na face inferior das folhas, agrupada em colônias numerosas. **V.** aleirodídeo, fumagina. Nota: na face dorsal das folhas, desenvolvem-se colônias de fungos, exibindo um contraste de coloração negra, dando à planta um aspecto característico do ataque. A praga excreta uma substância açucarada que favorece o aparecimento da fumagina, que compromete a absorção do inseticida sistêmico.

**mosto** S. m. Líquido açucarado do caju em estado de fermentação. **Var.** massa de caju.

**mucilagem** S. f. Composto viscoso produzido pelo cajueiro. Nota: antes de proceder à

conservação dos pseudofrutos por refrigeração, estes devem ser lavados com água contendo 60 ppm de cloro, a fim de remover a mucilagem e impedir o desenvolvimento de fungos.

**muda de cajueiro** S. f. Planta tirada do viveiro, para plantação definitiva. Nota: as mudas de cajueiro devem receber os devidos cuidados fitossanitários contra as pragas e moléstias que as afetam. É importante que o transporte das mudas para o local definitivo seja feito antes que a raiz pivotante do cajueiro, que cresce muito rápido, atinja o fundo do recipiente.

**muda de pé-franco** S. m. **V.** árvore de pé-franco.

**muda enxertada** S. f. Muda que sofreu o processo de enxertia. **V.** enxertia

**multiplicação agâmica** S. f. **V.** multiplicação vegetativa.

**multiplicação assexuada** S. f. **V.** multiplicação vegetativa.

**multiplicação por estaca** S. f. Método de propagação do cajueiro, baseado na faculdade de regeneração dos tecidos das partes vegetativas portadoras de gemas que, destacadas da planta-mãe e colocadas na terra ou na água, emitem raízes e brotações, dando origem a uma nova planta. **Var.** estaquia. **V.** planta-mãe, propagação assexuada.

**multiplicação por semente** S. f. Método de propagação do cajueiro por meio do plantio por castanha. **V.** propagação sexuada.

**multiplicação vegetativa** S. f. Método em que se utilizam partes do cajueiro para propagar novas mudas. **Var.** propagação agâmica do cajueiro, propagação do cajueiro, multiplicação agâmica, multiplicação assexuada. **V.** propagação assexuada, regeneração in vitro, mergulhia, estaquia, minigarfia, borbulhia, propagação vegetativa do cajueiro, multiplicação assexuada, propagação do cajueiro, multiplicação agâmica do cajueiro, multiplicação agâmica, alporquia, garfo. Nota: na multiplicação vegetativa do cajueiro em grande escala, não se pratica a propagação dos garfos, por ser um método demorado que onera a produção. Nesse caso, o operador seleciona, em campo, a planta-matriz e os ramos que servirão para garfos, retira-os sem nenhuma preparação, eliminando apenas as folhas e deixando somente os cotos dos pecíolos.

**murcha** S. f. **V.** podridão-de-esclerócio.

**murcha-de-esclerócio** S. f. **V.** podridão-de-esclerócio.

**murcha-seca** S. f. **V.** podridão-de-esclerócio.

**mutação** S. f. Variação herdável em um gene ou na estrutura de um cromossomo de uma planta, de ocorrência espontânea na natureza ou induzida artificialmente por meios físicos ou químicos no cajueiro. É considerada útil do ponto de vista agrônomo, pois libera nova variabilidade genética para características favoráveis ao melhoramento da cultura.

## N

**necrose** S. f. Degeração caracterizada pela descoloração e desidratação de células ou tecidos, associada à aparência de seca e de murcha de folhas ou de outras partes vegetais, acarretando a morte dessas células e tecidos.

**néctar de caju** S. m. Bebida derivada do caju e obtida pela dissolução do suco do pedúnculo em água potável e adição de açúcar. Nota: o néctar de caju é menos turvo e menos concentrado que o suco integral. É consumido diretamente sem a adição de qualquer outra substância.

**nematelminto** S. m. **V.** nematóide.

**nematóide** S. m. Animal metazoário do ramo (filo) dos asquelmintos, da classe dos nematóides, não segmentado, vermiforme, de sexos separados, corpo pequeno, alguns são microscópicos, cilíndricos ou filiformes, com sistema digestivo completo. Tem vida livre no solo, na água ou lodo, mas muitos vivem como parasitas de plantas ou animais, incluindo do homem. **Var.** nematelminto. **V.** nematóide-das-galhas.

**nivelamento** S. m. Operação que consiste em nivelar um terreno, deixando-o por igual, sem a presença de buracos deixados pelo destocamento e desmatamento, para efetuar o plantio do cajueiro. **V.** desmatamento, destocamento, aração, gradagem.

**novolaca** S. f. **V.** resol.

## O

**oídio** S. m. **V.** cinza.

***Oiketicus kubyi*** S. m. **V.** cintura-fina.

**óleo da amêndoa** S. m. Líquido amarelo-claro extraído da castanha, rico em vitamina E, ácido nicotínico e modestos teores de tiamina e riboflavina. Seus ácidos graxos têm a seguinte composição: palmótico, esteárico, oléico e

linoléico. **Var.** óleo da amêndoa da castanha. **V.** LCC.

**óleo da amêndoa da castanha** S. m. **V.** óleo da amêndoa.

**óleo da casca** S. m. **V.** LCC, líquido da casca da castanha.

**óleo da casca da castanha** S. m. **V.** LCC, líquido da casca da castanha.

**óleo da castanha** S. m. **V.** LCC, líquido da casca da castanha.

**óleo da castanha do caju** S. m. **V.** LCC, líquido da casca da castanha.

**óleo de prensa** S. m. **V.** LCC, líquido da casca da castanha.

**óleo de resina** S. m. **V.** LCC, líquido da casca da castanha.

**óleo do caju** S. m. **V.** LCC, líquido da casca da castanha.

**óleo-resina da casca** S. m. **V.** LCC, líquido da casca da castanha.

**olho** S. m. **V.** ponteiro, borbulha.

**olho vegetativo** S. m. **V.** ponteiro.

**oltremare** S. m. Sistema de beneficiamento da castanha, que engloba as seguintes etapas: limpeza das castanhas, separação, por tamanho, em três classes, lavagem, imersão em LCC quente, centrifugação para eliminar o excesso de LCC, corte, secagem, despeliculização, classificação e embalagem. **Var.** sistema oltremare.

**operária castanheira** S. f. Mulher que trabalha no beneficiamento da castanha.

**ortet** S. m. **V.** matriz clonal.

***Oryzaephilus surinamensis*** S. m. **V.** praga-de-armazém.

## P

**paçoca de castanha** S. f. Doce feito com amêndoa de castanha de caju assada e socada em pilão, farinha d'água, sal e açúcar. **Var.** paçoca de castanha de caju.

**paçoca de castanha de caju** S. f. **V.** paçoca de castanha.

**paneiro** S. m. **V.** laminado.

**panícula** S. f. Tipo de inflorescência formada por um cacho composto, no qual os ramos vão decrescendo da base para o ápice, assumindo a

forma piramidal. **Var.** racimo floral do cajueiro, racimo floral terminal do cajueiro. **V.** inflorescência; cajueiro; viveiro.

**panícula terminal ramificada** S. f. Tipo de inflorescência em que os ramos do caju se estendem em todas as direções. **V.** inflorescência.

**parasita necrotrófico** S. m. Praga que ataca e mata os tecidos do cajueiro para depois colonizá-lo.

**passa de caju** S. f. Doce obtido do caju parcialmente espremido, aferventado e escorrido em peneira e cozido com açúcar até dourar. O processo de peneiramento deve ser repetido e, em seguida, a passa é levada ao sol para secar. Nota: no Senegal, têm-se obtido com êxito, cajus secos ao sol, transformando-se em passa de caju com gosto entre figo e damasco.

**pasteurização** S. f. Tratamento térmico utilizado para a destruição de microrganismos patogênicos (causadores de doenças).

**pasteurizador** S. m. Equipamento utilizado para pasteurizar o suco de caju. **V.** pasteurização.

**patógeno** S. m. Organismo capaz de produzir doença, como bactéria, fungo ou vírus. Nota: insetos e ácaros ocorrem simultaneamente durante todas as fases de desenvolvimento do cajueiro.

**peciolo** S. m. **V.** caju 2.

**pectina** S. f. Produto composto por polissacarídeos associados ao ácido galacturônico encontrado nos frutos e raízes do cajueiro. Facilmente gelificável, quando misturado com solução ácida de açúcar, por isso é muito usado na fabricação de gelatinas e geléias. Nota: a adição de pectinas ou de folhas de gelatina facilita a obtenção da geléia de caju.

**pedaço** S. m. Fragmento de amêndoa de tamanhos variados. 1. pedaço grande: aquele que fica retido em peneira de malha de 6,35 mm. 2. pedaço médio: aquele que vaza na peneira de malha de 6,35 mm e fica retido na peneira de malha 4, fio 16 SWG ou 4,75 mm. 3. pedaço pequeno: aquele que vaza na peneira de malha 4, fio 16 SWG ou 4,75 mm e que fica retido na peneira de malha 7, fio 20 SWG ou 2,80 mm. 4. pedaço superpequeno: aquele que vaza na peneira de malha 7, fio 20 SWG ou 2,80 mm e que fica retido na peneira de malha 8, fio 20 SWG ou 2,36 mm.

**pedaço branco** S. m. Pedaço de amêndoa branca utilizada na indústria de doces.

**pé-de-cuba** S. m. Suspensão de células de levedura, de aparência leitosa, que se deposita no fundo da cuba ou dorna de fermentação anterior, utilizada para o inóculo de uma nova fermentação. É empregado para o preparo do vinho do caju. **Var.** pé-de-dorna.

**pé-de-dorna** S. m. **V.** pé-de-cuba.

**pedicelo** S. m. haste que sustenta a flor.

**pedicelo floral hipertrofiado** S. m. **V.** caju 2.

**pedúnculo** S. m. Pseudofruto do caju, comestível, sucoso, carnudo e rico em vitamina C. Tem formato cônico e coloração, que varia do amarelo ao vermelho. Possui constituição delicada e extremamente perecível. Apesar de fortemente adstringente, sua polpa é esponjosa, de cor branco-amarelada e coberta por fina película exterior. **Var.** maçã do caju, pêra do caju, pseudofruto do cajueiro. **V.** caju, polpa de caju, castanha. Nota: O pedúnculo maduro constitui cerca de 90% do caju, pesando entre 70 e 90 g e contendo aproximadamente 80% de suco. Composição: umidade: 84,5% a 90,4%; pH: 3,5 a 4,6; sólidos solúveis: 9,8% a 14%; açúcares totais: 7,7% a 13,2%; acidez total (% ácido málico): 0,22% a 0,52%; vitamina C: 139 a 387 mg/100 g; Riboflavina: 99 a 124 mg/100 g; taninos: 0,27% a 0,72%; Cálcio: 11,9 a 16,1 mg/100 g; Ferro: 0,23 a 0,47 mg/100 g; fósforo: 12,3 a 16,7 mg/100 g.

**pedúnculo descastanhado** S. m. Pedúnculo cuja castanha foi extraída. **V.** caju 1, descastanhagem. Nota: o pedúnculo descastanhado deve ser manipulado com todo cuidado em recipientes e utensílios limpos e sob refrigeração para evitar contaminação. Caso contrário, pode ocorrer fermentação e perda do produto.

**pedúnculo floral** S. m. **V.** caju 2.

**pedúnculo floral hipertrofiado** S. m. **V.** caju 2.

**pedúnculo inflado** S. m. **V.** caju 2.

**pé-franco** S. m. **V.** árvore de pé-franco.

**pega** S. f. Muda do cajueiro após o processo de enxertia. **Var.** pegamento. Nota: o enraizamento da pega se processa mais rapidamente e melhor com a aplicação de fitohormônios.

**película** S. f. Pele ou membrana muito fina, rica em tanino, que recobre a amêndoa. Representa cerca de 3% do peso da castanha. **Var.** cutícula, película da amêndoa, película da amêndoa da castanha, película da castanha, tegumento, testa. **V.** amêndoa da castanha de caju.

**película da amêndoa** S. m. **V.** película.

**película da amêndoa da castanha** S. m. **V.** película.

**película da castanha** S. m. **V.** película.

**peliqueira** S. f. Operária que trabalha retirando a pele da castanha, com o emprego de faca ou estilete de metal.

**peneira** S. f. Utensílio geralmente circular, com caixilho de madeira ou de metal, fundo formado por fios de seda, taquera, crina ou metal entrelaçados, empregado para separar substâncias reduzidas ou fragmentos, retendo as partes mais grossas da amêndoa.

**peneira de drenagem** S. f. Utensílio circular de metal, com fundo formado por fios de metal entrelaçados, utilizado para separar os resíduos do LCC.

**peneira de vai-e-vem** S. f. Utensílio, geralmente circular, que possui processo automático de balanceamento, pelo qual as castanhas inteiras ou parcialmente descascadas passam. Sin.: tela de vai-e-vem.

**peneira vibratória** S. f. Utensílio, geralmente circular, com sistema de balanceamento automático, utilizado para separar as amêndoas das cutículas e as amêndoas inteiras das quebradas. **Var.** peneira de vai-e-vem, tela de vai-e-vem. Nota: no Brasil empregam-se, além do atrito por cilindro, peneiras vibratórias com aplicação de vapor seco.

**peneiramento** S. m. Operação que consiste em filtrar as amêndoas, separando-as da película.

**pêra do caju** S. f. **V.** caju 2.

**percevejo** *Crinocerus sanctos* S. m. Inseto que ataca as folhas, os pseudofrutos e os frutos jovens do cajueiro. Mede cerca de 16 mm de comprimento e apresenta uma coloração amarelo-terra.

**percevejo** *Sphictyrtus chryseis* S. m. Inseto que ataca as folhas, os pseudofrutos e os frutos jovens do cajueiro, mede cerca de 16 mm de comprimento, tem cabeça avermelhada e olhos pretos interligados por uma faixa preta na extremidade posterior da cabeça.

**pericarpo** S. m. **V.** castanha de caju.

**período de dormência** S. m. Fase do ciclo de vida do cajueiro em que não há crescimento, nem floração. **Var.** período de repouso.

**período de repouso** S. m. **V.** período de dormência.

**período juvenil** S. m. cajueiro em estado jovem.

**pesagem da castanha de caju** S. f. Operação que consiste em pesar as castanhas em balança, a fim de quantificar a porcentagem de refugo e determinar o rendimento de amêndoas no processo de produção.

**pestaloziose** S. f. **V.** mancha-de-pestalotia.

**pinga de caju** S. f. Bebida obtida do caju, água e cachaça. O pedúnculo é depositado numa garrafa com água até atingir o tamanho normal, e após o seu amadurecimento, é escorrida a água da garrafa e enchida com cachaça para o curtimento.

**piolho** S. m. Praga que, com seu aparelho bucal picador-sugador, ataca o cajueiro, perfurando as folhas para sugar a seiva, raspando a epiderme, deixando os tecidos necrosados, causando a queda das folhas. **Var.** trips-da-cinta-vermelha, trips-do-cajueiro.

**piolho farinhento** S. m. **V.** cochonilha.

**pistilo** S. m. Órgão do gineceu, formado de ovário, estilete e estigma.

**planta albina** S. f. Planta que sofreu um defeito genético devido à autopolinização e apresenta pouca ou nenhuma clorofila, que impede o seu desenvolvimento normal **V.** autopolinização, depressão por endogamia.

**planta de pé franco** S. m. **V.** árvore de pé-franco.

**planta descendente** S. f. Planta que foi originada a partir de uma matriz. **Var.** planta-filha.

**planta híbrida** S. f. **V.** híbrido.

**planta hospedeira** S. f. Cajueiro que serve de habitat para os insetos.

**planta melífera** S. f. **V.** melífera.

**plantadeira de castanha de caju** S. f. Máquina usada para plantar castanha com auxílio humano.

**planta-filha** S. f. **V.** planta descendente.

**planta-mãe** S. f. **V.** planta-matriz.

**planta-matriz** S. f. **V.** matriz, planta-mãe.

**planta-pai** S. f. Cajueiro que fornece o pólen para efetuar cruzamentos com outros cajueiros. **V.** propagação sexuada.

**plântio** S. m. **V.** plantação do cajueiro.

**plântio de cajueiro em hexágono** S. m. Sistema de plântio, segundo o qual três cajueiros vizinhos

formam um triângulo de lados iguais, ficando os outros cajueiros situados no vértice do triângulo. **Var.** plantio do cajueiro em triângulo equilátero.

**plantio de castanha de caju** S. m. Método de plantação de castanha de caju para a propagação do cajueiro.

**plantio direto** S. m. Sistema de cultivo da semente ou de muda de pé-franco do caju em sulcos ou covas abertas sem grandes impactos para o solo. Nota: o uso de máquinas para o preparo do solo e nas operações de correção do solo e adubação é facultativo. **Var.** semeadura direta da castanha, semeio direto do cajueiro. **V.** pé-franco.

**plantio do cajueiro em quadrado** S. m. Sistema de plantio no qual os cajueiros ficam situados no canto dos quadrados formados por quatro cajueiros vizinhos um do outro.

**plantio do cajueiro em triângulo equilátero** S. m. **V.** plantio de cajueiro em hexágono.

**plantio organizado** S. m. Método de plantio efetuado de forma racional, a fim de obter alta produtividade. **Var.** cultivo organizado, cultivo racional, cultura racional.

**plantio pioneiro de cajueiro** S. m. Primeiro plantio realizado no Brasil, na década de 1950, com o objetivo de reflorestamento.

**plantio por muda do cajueiro** S. m. Método de plantio efetuado por mudas bem formadas, selecionadas no viveiro. Nota: No plantio por muda, há melhor aproveitamento da semente pela maior capacidade de germinação no viveiro, onde é possível controlar o suprimento d'água.

**plantio racional do cajueiro** S. m. **V.** plantio organizado.

**plântula de cajueiro** S. f. Muda de cajueiro recém-nascida. Nota: é freqüente o aparecimento de plântulas anormais na fase de formação do porta-enxerto.

**plúmula** S. f. Gema terminal do embrião do cajueiro, que fica entre os cotilédones e de cujo crescimento procede o caule.

**pó de carvão vegetal** S. m. Pó derivado da casca de castanha de caju processada para extração do LCC, carbonizada e triturada, utilizado na fabricação de produtos moldáveis, tipo baquelita, botões, disjuntores, telefones, tampas de disjuntores, etc.

**pó de fricção** S. m. Produto derivado do LCC, utilizado na confecção de vários produtos.

**pó molhável** S. m. Formulação de defensivos agrícolas em que o pó contendo o ingrediente ativo é molhado com água, na qual é insolúvel, formando grumos em suspensão. É usada na pulverização do cajueiro. Nota: aplicação em baixo volume devido ao fácil entupimento dos bicos.

**pó solúvel** S. m. Formulação em que o pó contendo o princípio ativo que ao ser adicionado à água forma com ela uma solução verdadeira.

**poda de formação** S. f. Operação que consiste em eliminar os ramos excedentes com o objetivo de dar melhor conformação à copa e com isso distribuir melhor o fluxo das seivas e dirigir o crescimento para uma conformação desejada.

**poda de frutificação** S. f. Eliminação dos ramos indesejáveis para melhorar a distribuição e a qualidade dos frutos.

**poda de levantar a saia** S. f. Poda inadequada, que elimina o terço inferior do cajueiro, justamente uma das áreas de maior produção. **Var.** levantar a saia.

**poda de limpeza** S. f. Retirada dos galhos mais baixos, ramos secos e praguejados, com a finalidade de facilitar a passagem das máquinas ou aumentar a área para o plantio de uma outra cultura de subsistência. Nota: deve ser feita em qualquer idade, normalmente, é realizada no período pós-colheita e anterior à mudança da folhagem.

**poda de manutenção** S. f. Operação que consiste em eliminar os ramos ladrões encostados no chão e que dificultam o coroamento; objetivando a preservação da copa com maior número de ramos produtivos e em condições favoráveis para a colheita e execução dos tratamentos culturais. **V.** coroamento. Nota: a época mais propícia para a poda de manutenção é logo após a safra, quando o cajueiro inicia um aparente repouso vegetativo, até o início do novo ciclo de crescimento.

**poda do cajueiro** S. f. Operação que consiste em cortar os ramos secos, praguejados e doentes logo após a colheita e antes do início do fluxo foliar para não prejudicar a apanha das castanhas e orientar o crescimento dos cajueiros, bem como estabelecer um balanço entre o crescimento vegetativo e a frutificação. Nota: as podas realizadas de acordo com as recomendações favorecem o aumento da produção. Caso contrário, podem afetar a produção no ano subsequente à poda.

**podridão** S. f. Estado em que ficam os tecidos do cajueiro em decomposição.

**podridão-das-raízes** S. f. Doença causada por fungos, que atacam o sistema radicular das mudas do cajueiro com idade entre 2 e 6 meses, provocando-lhe a morte, antes ou depois do processo de enxertia. Nota 1: O sistema radicular das plantas afetadas apresenta-se parcial ou totalmente apodrecido e, em alguns casos, a haste é também atingida. Os sintomas secundários da doença, que podem ser notados são: murcha, amarelecimento e seca das folhas. Nota 2: das plantas doentes observadas, foram isolados, com mais frequência, os fungos *Fusarium solani* e *Rhizoctonia solani*.

**podridão-de-esclerócio** S. f. Doença causada pelo fungo *Sclerotium rolfsii* na sua forma imperfeita de *Athelia rolfsii*, própria de plantas jovens quando submetidas a determinados regimes de sementeira, em que prevalecem condições de umidade, acidez e matéria orgânica excessivas. Causa podridão úmida na região do coleto, formando uma lesão e sobre esta um mofo branco e esclerócios, que se apresentam brancos quando jovens e marrom-escuros ao atingirem a maturidade. A planta murcha, seca, ocorre a queda das folhas e a morte. **Var.** mancha-de-esclerócio, murcha, murcha-seca, murcha-de-esclerócio. Nota: o ingresso do patógeno faz-se, sobretudo, por meio de mudas, sementes ou adubos contaminados. A partir daí, difunde-se pela gleba por qualquer meio ou instrumento de deslocação de terra, seja ele natural ou artificial. No caso do cajueiro, deve-se dar atenção maior para o esterco usado na sementeira.

**podridão-seca** S. f. **V.** podridão seca-da-amêndoa.

**podridão-seca-da-amêndoa** S. f. Doença que atinge as amêndoas, tornando-as ressequidas e insípidas, sofrendo sensível redução de peso e perda de óleo. **Var.** podridão-seca.

**pólen** S. m. Pó que sai das anteras cuja função é fecundar os óvulos. Gameta masculino.

**polimento** S. m. Processo semelhante à clarificação, em que se utilizam agentes filtrantes para tornar o vinho de caju mais límpido e brilhante.

**polpa de caju** S. f. Produto obtido pela desintegração do pedúnculo por meio de um despolpador equipado com peneira, de onde se

extraí a polpa para o fabrico de sucos e doces. **Var.** purê de caju.

**V.** despolpa.

**polvilhamento** S. m. Aplicação de defensivo na formulação de pó seco.

**pomar comercial de cajueiro** S. m. Pomar onde crescem numerosos cajueiros frutíferos com fins comerciais. **V.** pomar de cajueiro.

**pomar de cajueiro** S. m. Local onde crescem numerosos cajueiros frutíferos.

**pomar de multiplicação de cajueiro** S. m. Pomar onde crescem numerosos cajueiros selecionados com a finalidade de retirar material propagativo para a formação de mudas de cajueiro.

**pomar em bosque** S.m. **V.** bosque de cajueiro.

**pomar em bosque de cajueiro** S. m. **V.** bosque de caju.

**ponteiro** S. m. Parte terminal do crescimento vegetativo que serve para garfo na propagação vegetativa do cajueiro. **Var.** ramo ponteiro do cajueiro, olho, olho vegetativo, gema.

**ponto de corte** S. m. Estado em que fica o doce de caju, quando a porção líquida evapora, transformando a porção sólida em massa consistente e pastosa, garantindo o corte depois de fria.

**porta-enxerto** S.m. **V.** árvore de pé-franco.

**porta-enxerto-de-pé-de-franco** S.m. **V.** árvore de pé-franco.

**praga-de-armazém** S. f. Inseto que ataca a castanha de caju guardada em armazéns.

**praga-de-citros** S. f. **V.** cigarrinha.

**preaquecimento** S. m. **V.** branqueamento.

**pré-embebição** S. f. Processo em que as castanhas são mergulhadas em água destilada durante 24 horas, com a finalidade de promover maior crescimento dos cajueiros aos 30, 45 e 60 dias após a sementeira.

**pré-embebição da castanha de caju** S. f. **V.** pré-embebição.

**pregado** S. m. Caixa grande de madeira onde são colocadas três pequenas caixas, que acondicionam os cajus após a lavagem. Nota: sua capacidade é de 115 frutos em cada uma das suas três caixinhas.

**pré-lavador** S. m. Local onde se lavam os pedúnculos para o seu beneficiamento.

**pré-lavagem do caju** S. f. Operação que consiste em lavar os pedunculos em imersão e aspersão com água de boa qualidade microbiológica, sem cloro.

**prensa** S. f. Máquina manual ou mecânica usada para comprimir ou achatar o caju entre as suas placas e roscas ou outras peças apropriadas para obtenção do sumo. **Var.** prensa de caju, prensa de madeira.

**prensa de aniagem** S. f. Máquina manual ou mecânica destinada a filtrar o suco de caju.

**prensa de caju** S. f. **V.** prensa.

**prensa de madeira** S. f. **V.** prensa.

**prensa de parafuso** S. f. Máquina manual ou mecânica, dotada de placas de parafusos, destinada à extração do LCC entre as suas placas de parafusos. Nota: na Índia e na África, o LCC é extraído antes da retirada da amêndoa, por torrão ou fritura.

**prensagem do caju** S. f. Operação que consiste em comprimir ou achatar os cajus com a finalidade de obter subprodutos.

**preservativo químico** S. m. Aditivo que prolonga o tempo de conservação de qualquer alimento derivado do caju, evitando ou retardando alterações indesejáveis.

**processo a vácuo** S. m. Processo que consiste em extrair todo o ar do interior das latas que estão cobertas e cheias de amêndoas antes de fechá-las hermeticamente para evitar contaminações e promover a sua conservação.

**propagação agâmica do cajueiro** S. f. **V.** multiplicação vegetativa.

**propagação assexuada** S. f. Método de multiplicação vegetativa que usa partes dos cajueiros, com o objetivo de manter a uniformidade genética daqueles cajueiros eleitos por suas qualidades agrônomicas e industriais. **V.** propagação sexuada, regeneração in vitro, estaquia, minigarfia, borbulhia. Nota: a Embrapa vem estudando outros métodos alternativos de propagação assexuada, destacando-se a regeneração in vitro, a estaquia, a minigarfia e a borbulhia.

**propagação do cajueiro** S. f. **V.** multiplicação vegetativa do cajueiro.

**propagação sexuada** S. f. Método em que a propagação é feita por meio do plantio da semente. **V.** propagação assexuada.

**propagação vegetativa do cajueiro** S. f. **V.** multiplicação vegetativa do cajueiro.

**propagador de cajueiro** S. m. **V.** enraizador.

**propágulo de cajueiro** S. m. **V.** garfo.

**propágulo vegetativo** S. m. **V.** garfo.

**pseudofruto do cajueiro** S. m. **V.** caju 2.

**psitacídeo** S. m. Ave da família psittacidae que se alimenta de frutas e sementes. Ataca o caju, causando prejuízo à castanha quando ainda imatura. Ex.: arara, papagaio, jandaia, periquito.

**pulgão** S. m. Inseto sugador, que ataca as brotações, as inflorescências, os pedúnculos e as castanhas do cajueiro, no período de floração e frutificação, causando a murcha e a seca da planta, com reflexos severos para a produção. É extremamente daninho por provocar a sucção contínua da seiva dos cajueiros. O ataque é identificado pela presença de mela e fumagina. **Var.** cigarrinha, pulgão-verde.

**pulgão-da-inflorescência** S. m. Praga que ataca o cajueiro, sugando-lhe a seiva e causando murcha e queda das flores. É pequeno, de cores variadas, verde-escuro e marrom-claro, e vive em colônias. **Var.** pulgão-do-cajueiro. Nota: o pulgão é uma praga de larga distribuição geográfica mundial, e, no Brasil, ocorre em todos os estados como praga das mais diversas culturas, tornando-se sérios prejuízos ao cajueiro, tanto pelo nível de população atacada como pelas conseqüências de seus ataques.

**pulgão-do-cajueiro** s. m. **V.** pulgão-da-inflorescência.

**Pulgão-verde** S. m. **V.** pulgão.

**pulverização aérea do cajueiro** S. f. Aplicação de defensivo, por meio de avião, destinada a atingir uma grande área infectada.

**pulverização cúprica do cajueiro** S. f. Aplicação de defensivos à base de cobre no cajueiro infectado, com intervalo de 15 a 30 dias, como tratamento contra pragas e doenças.

**pulverização do cajueiro** S. f. Aplicação de defensivo do cajueiro, por via líquida, para protegê-lo contra pragas e doenças.

**pulverizador costal manual** S. m. Equipamento de pequena capacidade, dotado de ventoinha, acionado manualmente, adaptável às costas do operador.

**pulverizador costal motorizado** S. m. Equipamento de pequena capacidade, acionado



intensiva. O ramo intensivo confere à copa do cajueiro um formato de meia-lua. **Var.** ramificação de frutificação, ramificação intensiva. **V.** cajueiro. Nota: a presença de 60% de ramos do tipo intensivo é uma característica necessária à boa produção.

**ramo ladrão do cajueiro** S. m. Ramo que não produz frutos originado do porta-enxerto. **V.** cajueiro. Nota: Em pomar comercial, o ramo deve ser eliminado.

**ramo lateral do cajueiro** S. f. Ramo que se localiza em torno do caule do cajueiro e se desenvolve após a primeira coleta do caju, servindo de suporte para a próxima frutificação. O ramo lateral pode apresentar panículas na mesma estação de florescimento e também funciona como terminalis na estação de frutificação seguinte, repetindo o processo. **V.** cajueiro.

**ramo ponteiro do cajueiro** S. m. **V.** ponteiro.

**ramo praguejado do cajueiro** S. m. Ramo do cajueiro traumatizado por praga.

**rancidificação** S. f. **V.** rancificação.

**rancificação** S. f. Estado da amêndoa, caracterizado por cheiro forte e sabor acre, causado pelo contato com o ar, que produz alteração nas suas substâncias gordas. A rancificação é, freqüentemente, provocada pelo ataque de fungos. **Var.** rancidificação, rancificação da amêndoa da castanha de caju.

**rancificação da amêndoa da castanha de caju** S. f. **V.** rancificação.

**ranço** S. m. **V.** adstringência do caju.

**rapadura de caju** S. m. Rapadura feita com a polpa de caju misturada com açúcar e xerém de castanha.

**rasgador de caju** S. m. Máquina manual ou motorizada, equipada com uma moega de alimentação e um cilindro com pino em sua superfície, cuja principal função é dilacerar os cajus para extrair o suco.

**raspador** S. m. Ferramenta metálica utilizada para raspar as amêndoas.

**raspagem da amêndoa da castanha de caju** S. f. Operação que consiste em raspar as amêndoas, manualmente, com raspador amolado, para retirar a película, fortemente aderida à amêndoa.

**ratáfia** S. f. **V.** licor de caju.

**rebentação** S. f. Lançamento de rebentos pelo cajueiro, no período de maio a julho. **V.** cajueiro, rebento, muda.

**rebentar** V. t. Lançar rebentos das mudas de cajueiro.

**rebento** S. m. Broto que surge no início do desenvolvimento dos cajueiros. **Var.** renovo. Nota: no primeiro ou no segundo ano, recomenda-se a poda dos rebentos novos que surgem na base do tronco do cajueiro.

**rebrote** S. m. Surgimento de novos brotos.

**recepção** S. f. Operação de recebimento do caju pela indústria de processamento.

**recondicionamento da castanha de caju** S. m. Operação de limpeza e reembalagem das castanhas, quando elas chegam em latas infestadas de fungos.

**recravação** S. f. Atividade de fechamento automático da lata, contendo amêndoas, com o auxílio de máquina.

**rede** S. f. **V.** filtro.

**reenxertia do cajueiro** S. f. Método de reenxertar o cavalo em casos de não pegamento. **V.** cavalo, enxertia, pegamento.

**refinação do LCC** S. f. Operação que consiste em tornar o LCC fino, por meio de tratamento com sulfato de hidrocarboneto e ácido sulfúrico, para ser utilizado como matéria-prima na produção de resinas.

**refresco de caju** S. m. Bebida feita com caju, água e açúcar. Nota: este produto não apresenta gaseificação.

**refrigerante de caju** S. m. Bebida não-gaseificada obtida pela dissolução em água potável de suco de caju, açúcar e dióxido de carbono.

**refugado** Adj. Caju ou castanha não-uniforme, não-utilizável no processamento industrial.

**refugio** S. m. **V.** refugado.

**rega** S. f. Operação que consiste em molhar as mudas do cajueiro, deixando-as sempre úmidas.

**regeneração in vitro** S. f. **V.** micropropagação.

**régua de plantar** S. f. Utensílio utilizado para conservar ou fazer a marcação do terreno por ocasião do plantio da muda do cajueiro. **Var.** régua de plantio do cajueiro.

**régua de plantio do cajueiro** S. f. **V.** régua de plantar.

**reidratação da amêndoa de castanha de caju** S. f. Operação que consiste em colocar as amêndoas mergulhadas em água, após a despeliculagem, para evitar elas quebrem.

**renovo do cajueiro** S. m. Ramo novo que cresce do toco do cajueiro recém-cortado e do qual se origina uma nova árvore.

**repicagem** S. f. Operação que consiste em retirar mudas de cajueiros da sementeira e plantá-las em outro tipo de embalagem.

**replântio** S. m. Plântio nas mesmas covas em que ocorrem falhas de germinação ou morte da muda ou planta.

**reprodução assexuada** S. f. Reprodução para a obtenção de plantas geneticamente idênticas. **V.** propagação assexuada.

**reprodução sexuada** S. f. Reprodução feita utilizando castanhas ou sementes. **V.** propagação sexuada.

**requeima** S. f. **V.** antracnose.

**resfriador de amêndoa de castanha de caju** S. m. Local equipado com ventiladores, usado para promover o resfriamento das amêndoas.

**resfriamento** S. m. 1. Operação que provoca a perda de calor da castanha de caju após o cozimento, para facilitar a quebra durante o corte. 2. operação que provoca a perda de calor da amêndoa após a estufagem, a fim de preparar o produto para a retirada da película.

**resfriamento natural da castanha de caju** S. m. Operação que consiste em expor as castanhas de forma natural em galpões abertos e ventilados, com o propósito de provocar a perda de calor.

**resíduo de caju** S. m. Produto, que após o beneficiamento do caju, se acumula nos recipientes, não podendo ser processado, servindo apenas para alimentação dos animais.

**resina** S. f. **V.** goma do cajueiro.

**resina do cajueiro** S. f. **V.** resina líquida do cajueiro.

**resina líquida do cajueiro** S. f. Secreção viscosa, com aspecto de cola, expelida pelo caule do cajueiro, quando ferido. **Var.** resina do cajueiro.

**resinose** S. f. Doença causada pelo fungo *Lasiodiplodia theobromae*, caracterizada pela exsudação excessiva e anormal de resina e pela lesão escura no caule e ramos, sempre com rachaduras ou fendas no tecido necrosado. A doença ocorre, principalmente, em plantas recém-transplantadas, com elevados índices de infestação e com algum tipo de ferimento no tronco ou ramos. A disseminação de uma planta para outra

pode ocorrer pelo uso de instrumentos agrícolas de corte contaminados, ou por insetos, pássaros e pequenos primatas que se alimentam da goma. A chuva e o vento são disseminadores de menor importância. Mudanças enxertadas podem ser infectadas, bem como mudas de pé-franco destinadas a porta-enxerto ou para jardins locais, tornando-se importantes veículos de disseminação. Nota: ocorrem, principalmente, nas regiões semi-áridas do Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte e Bahia.

**resol** S. m. Resina derivada do LCC sob as formas líquida e pó, com capacidade de armazenamento e manipulação por tempo ilimitado, usada no fabrico de cola. **V.** novolaca.

**retiragem da película do caju** S. f. Operação que consiste em retirar a película que envolve o caju, utilizando-se solução de hidróxido de sódio a 3% (30 g por litro de água) a 80°C, durante um minuto de imersão. Após a imersão, os frutos são retirados e lavados. O excesso de hidróxido de sódio é neutralizado com solução de ácido cítrico a 0,25% (2,5 g por litro de água). **Var.** despeliculação do caju.

**V.** despeliculação do caju.

**ripado** S. m. Construção de madeira que protege as mudas de cajueiro da exposição ao sol.

**roçada** S. f. **V.** roço.

**roçagem** S. f. Operação, mecânica ou manual, feita com a finalidade de evitar a concorrência das ervas daninhas ao redor do cajueiro.

**roço** S. m. Corte, com foice ou enxada, da vegetação arbustiva, a fim de facilitar o plântio do cajueiro. **Var.** roçada.

**roço manual** S. f. **V.** limpa manual.

**rolador** S. m. Máquina que serve para remover a película da amêndoa.

**rosário de castanha de caju** S. m. Conjunto de amêndoas inteiras enfiadas em uma linha ou cordão que forma um círculo, com fins comerciais.

**rotação cultural** S. f. Alternância de plântio de cultura do cajueiro para manter o solo sempre fértil.

**rotulagem** S. f. Operação que consiste em colocar os rótulos dos produtos na parte externa dos recipientes depositários. Nota: no rótulo deve constar a denominação do produto, os ingredientes, o prazo de validade entre outras informações.

**rua do cajueiral** S. f. Espaço aberto entre os cajueiros que serve de via de passagem para o trânsito de pessoas e veículos.

## S

**salga da amêndoa da castanha de caju** S. f. Operação que consiste em salgar as amêndoas com cloreto de sódio na proporção de 2%. Nota: é reduzido o número de indústrias de beneficiamento de castanhas que realizam o processo de torragem e salga das amêndoas para vender no mercado interno.

**salmoura** S. f. Porção de água saturada de sal marinho, usada para a conservação dos cajus durante certo tempo.

**saprofitismo** S. m. Modo de nutrição dos fungos nas lesões velhas dos frutos, ramos e folhas do cajueiro.

**saúva** S. f. **V.** formiga saúva (*Atta* sp.).

**seca do cajueiro** S. f. Doença causada pela associação de uma microcoleobroca e um fungo, que atacam o cajueiro, causando-lhe a seca. Nota: o sinal mais característico é a produção exagerada de resina, além de lesões escuras no caule e nos ramos, sempre com rachaduras ou fendas nos tecidos.

**secagem da castanha de caju** S. f. Operação de desumidificação parcial da castanha, obtida pela exposição ao sol, em terreiros de chão batido endurecido ou em quadras revestidas de cimento, amontoada em camadas de até 30 cm do solo. Esse processo dura até 5 dias, com revolvimentos diários.

**secagem do caju** S. f. Operação que consiste em secar o pedúnculo do caju, após a lavagem, utilizando ventiladores ou por processo mais lento, deixando-o em repouso até sua secagem natural. **V.** lavagem. Nota: deve-se ter cuidado de não circular ar quente sobre o pedúnculo.

**sedimentação do suco de caju** S. f. Operação que consiste em deixar o suco do caju em repouso, durante 20 a 30 minutos, para a completa separação do tanino.

**seleção clonal do cajueiro** S. f. Técnica de melhoramento, que consiste em identificar e selecionar plantas matrizes com características desejáveis para a obtenção de clones e, posteriormente, identificação e seleção daqueles que reproduzem essas características. **V.** clone.

**seleção** S. f. 1. Operação manual, com o auxílio de esteiras para escolha adequada dos frutos do cajueiro, para o processo de beneficiamento. **Var.** seleção do pedúnculo.

**seleção do pedúnculo** S. f. **V.** seleção.

**selecionador de amêndoa de castanha de caju** S. m. Máquina elétrica equipada com esteira pneumática corredeira, por onde passam as amêndoas, possibilitando a retirada daquelas com defeitos e quebras.

**seletron** S. m. **V.** Classificador eletrônico de castanhas.

**semeadura da castanha de caju** S. f. Ato de semear a castanha do cajueiro em sacos plásticos ou diretamente no local definitivo, logo no início das chuvas.

**semeadura direta da castanha** S. f. **V.** plantio direto.

**semeio direto do cajueiro** S. m. **V.** plantio direto.

**semente** S. f. **V.** castanha-semente.

**semente do cajueiro** S. f. **V.** castanha de caju.

**sementeira** S. f. Local próprio para semear a castanha do cajueiro, que será repicada para sacos plásticos na época oportuna. **V.** repicagem

**seminífera** S. f. Que produz sementes ou sêmen. Denominação popular do método de propagação do cajueiro por meio da semeadura da castanha.

**separação da amêndoa da castanha de caju por coloração** S. f. Técnica utilizada para separar as amêndoas, por meio de célula fotoelétrica, levando em conta a variação cromática.

**separador a ar** S. m. Máquina que seleciona automaticamente as amêndoas, por meio da força do ar, classificando-as em inteiras, batoques, bandas e pedaços.

**septoriose** S. f. Doença causada por fungo que ataca o cajueiro, caracterizada pelo desfolhamento da planta atacada.

**sequeiro** S. m. Terreno seco, não-regado, próprio para o plantio do cajueiro.

**silo** S. m. Depósito para conservação das castanhas, ao abrigo do ar, destinadas à industrialização.

**simbionte** S. m. Conjunto formado por garfo e porta-enxerto.

**sistema oltremare** S. m. **V.** oltremare.

**sistema radicular do cajueiro** S. m. Conjunto das raízes do cajueiro, formado por uma raiz

pivotante e raízes laterais, responsáveis pela sobrevivência do cajueiro **V.**, raiz pivotante, raízes laterais.

**solarização** S. f. Tratamento térmico do solo que consiste na exposição do substrato, durante 4 a 6 semanas, à luz solar, mantendo-se o substrato coberto com uma lona plástica transparente.

**soldadura** S. f. Efeito da soldagem das partes justapostas do enxerto.

**solvente** S. m. Substância utilizada para extração do LCC.

**sombreamento do cajueiro** S. m. Operação que consiste em proteger as mudas do cajueiro da exposição do sol.

**stutervant** S. m. Sistema inglês utilizado para decorticar castanha por meio de impacto. A castanha passa por um cilindro e um limpador e, em seguida, é misturada com serragem de madeira para absorver o LCC.

**subproduto** S. m. Produto de menor qualidade derivado do produto principal, que não atende às exigências do mercado.

**substância preservativa** S. f. Substância química utilizada na conservação dos produtos derivados do cajueiro.

**substituição de copa** S. f. Processo que consiste no corte em bisel do tronco das árvores a 40 cm de altura e enxertia nas brotações emitidas, usando-se, principalmente, a borbulhia em placa. Essas brotações ocorrem com maior intensidade entre o segundo e terceiro mês após o corte, o que permite a realização da enxertia entre o terceiro e quarto mês do início da operação. Nota: Antes da enxertia devem ser feitos desbastes sucessivos das brotações, conservando-se de seis a oito sadias e vigorosas, localizadas no terço superior e dispostas ao redor do tronco. Após a enxertia, conservam-se apenas de três a cinco enxertos definitivos. **V.** corte em bisel, borbulhia em placa, enxertia. Nota: o rejuvenescimento da planta de baixa produção pela substituição da copa, via enxertia com clones selecionados (porte reduzido, precoces e de alta produção), contribui para a melhoria de pomares já existentes, reduzindo os custos de produção pela uniformização das plantas e aumentando a produtividade. O emprego do rejuvenescimento, combinado com o adensamento do pomar com plantas anãs precoces proporcionam significativo aumento de rendimento já a partir do segundo ano.

Esta prática pode ser também usada para recuperar pomares jovens, de pé franco, reconhecidos pela desuniformidade no porte e na produção de suas plantas.

**substrato** S. m. Porção responsável pela germinação da castanha/semente e pelo crescimento, desenvolvimento e sustentação da planta. Pode ser composto por vários materiais de forma que satisfaçam as exigências do sistema radicular e oferecer em quantidades suficientes os elementos essenciais para o desenvolvimento da planta.

**suco de caju** S. m. Suco límpido ou fermentado extraído do caju, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. **Var.** suco natural de caju.

**suco de caju clarificado** S. m. **V.** cajuína.

**suco de caju concentrado** S. m. Produto obtido do suco de caju parcialmente desidratado e apresentando concentração mínima de 20" brix em sódio natural de fruta.

**suco integral** S. m. Suco extraído do pedúnculo do caju com alto teor de polpa, sem adição de açúcares na sua concentração natural. **Var.** suco integral de caju.

**suco de caju turvo integral** S. m. **V.** suco turvo do caju.

**suco integral de caju** S. m. **V.** suco integral.

**suco límpido de caju** S. m. **V.** cajuína.

**suco natural de caju** S. m. **V.** suco de caju.

**suco turvo de caju** S. m. **V.** suco integral.

**sulcamento** S. m. Operação que consiste em abrir caminho para o plantio das mudas, com o auxílio de arado.

**sulco** S. m. Vala aberta na terra, pelo arado, para o plantio das mudas.

**sulfitação** S. f. Operação que consiste na adição de sulfitos para evitar o escurecimento do suco de caju e a proliferação de microrganismos indesejáveis durante a fermentação de vinho de caju.

**sumo de caju** S. m. Líquido extraído da polpa do caju. **Var.** água do caju.

## T

**tambor rotativo** S. m. Cilindro arredondado rotativo, onde se colocam as castanhas recém-torradas, para a absorção e a remoção do LCC.

**tampo de tela fina** S. m. Mesa recoberta com um pano macio e grosso onde é feita a classificação da amêndoa.

**tanino** S. m. Substância adstringente encontrada na cutícula da amêndoa da castanha do caju utilizada no curtimento de couro, na preparação de ração animal, pelo seu alto valor nutricional e, como matéria-prima na extração de pigmentos para a fabricação de tintas. **V.** cutícula.

**tanque de cilindro** S. m. Tanque em forma de cilindro cônico dotado de agitador mecânico, onde é feita a padronização do suco de caju, principalmente com relação à acidez.

**tanque de formulação** S. m. Tanque onde se procede ao ajuste de certas características físico-químicas do suco de caju, mediante a incorporação de acidulante e preservativo.

**tanque de fritura da castanha de caju** S. m. Tanque de ferro provido de um termômetro, onde é feita a fritura da castanha para retirada do LCC. **Var.** tanque de LCC.

**tanque de LCC** S. m. **V.** tanque de fritura da castanha de caju.

**tegumento** S. m. **V.** película.

**tela de vai-e-vem** S. f. **V.** peneira de vai-e-vem.

**terreiro de secagem da castanha de caju** S. m. Local aberto e exposto ao sol onde são colocadas as castanhas, por 2 a 3 dias, para secagem.

**tesoura de poda do cajueiro** S. f. Ferramenta usada para cortar os ramos que fornecerão os garfos ou borbulhas e para fazer poda nos pomares.

**testa** S. f. **V.** película.

**teste de densidade da castanha de caju** S. m. Método de seleção de castanhas, que consiste em mergulhar as castanhas em água salgada durante 24 horas. As castanhas que afundam são boas para o plantio.

**tijolo de castanha de caju** S. m. Alimento feito com uma massa da amêndoa com açúcar, moldada em forma de tijolo.

**tiradeira** S. f. Operária cuja função consiste em retirar a película da amêndoa.

**tiragem da amêndoa da castanha do caju** S. f. Operação de despeliculagem das amêndoas da castanha.

**toca-viola** (*Trachydeus rufipes*) S. f. Broca que ataca o cajueiro.

**tombamento** S. f. Doença fúngica localizada no colo da plantula do cajueiro, causada pelos fungos *Phitophthora palmivora*, *P. heveae*, *Pythium splendens*, *Sclerotium rolfsii*, *Cylindro cradium Scoparium*, *Fusarium solani* e *Rhizoctonia solani*. Nota: os fungos foram identificados como agentes causadores do tombamento, na Índia, por Kumararaj e Beride e, no Brasil, por Freire e Cardoso em 2003.

**topo da copa do cajueiro** S. m. Cume do cajueiro formado por ramos não produtivos.

**torração da amêndoa da castanha de caju** S. f. **V.** torragem da castanha de caju.

**torração da castanha de caju** S. f. Operação que consiste em assar a castanha de caju para a industrialização. **Var.** torração da amêndoa da castanha de caju, torragem da castanha de caju.

**torrador da castanha de caju** S. f. Equipamento utilizado para assar castanha de caju.

**torragem da castanha de caju** S. f. **V.** torração da castanha de caju.

**torrefação da castanha de caju** S. f. **V.** torragem da castanha de caju.

**torta da casca da castanha** S. f. Adubo obtido pela prensagem da castanha no momento da extração do LCC.

**torta de pedúnculo** S. f. **V.** bagaço do caju.

**torta do bagaço do caju** S. f. **V.** bagaço do caju.

**torta gorda** S. f. **V.** torta da casca da castanha.

**traça-das-castanhas** S. m. Praga que ataca a castanha do cajueiro, destruindo totalmente a amêndoa. Mede 1,2 cm de comprimento, tem cor roxa e cabeça preta. O ataque ocorre nos primeiros estágios de desenvolvimento dos plantios, pelo maturi no ponto onde a castanha se insere no pedúnculo. A larva faz um orifício na parte apical da castanha por onde deverá sair o inseto adulto.

**traça-das-flores-do-coqueiro** S. f. **V.** *Cadra cautella*.

**traça-do-cacau** S. f. **V.** *Cadra cautella*.

**traça-indiana-da-farinha** S. f. Praga que ataca as amêndoas da castanha do caju, quando embaladas, destruindo-as. A mariposa tem 20 mm de envergadura, possui a cabeça e o tórax pardo-avermelhados, as asas anteriores apresentam 2/3 distais com essa mesma coloração e com o terço dorsal acinzentado, com alguns pontos escuros muito nítidos.

**trado holandês** S. m. Ferramenta utilizada na coleta de amostras de solo, para orientar o plantio do cajueiro. Mede 1,20 m e tem divisões de 20 em 20 cm.

**trado para covear** S. m. Ferramenta utilizada para sondar o solo, observando as camadas endurecidas e/ou com pedras, onde o cajueiro será cultivado. O trado mede 11/2 polegadas de diâmetro e é soldado a uma haste de ferro com 1,20 m de comprimento.

**trado para sondar** S. m. V. trado para covear.

**trasfega** S. f. Operação que consiste em retirar a borra do vinho, proporcionando-lhe melhores condições de conservação.

**transplantador de muda de cajueiro** S. m. Ferramenta utilizada para transplantar mudas feitas em sacos plásticos.

**transplante da muda do cajueiro** S. m. Método que consiste em arrancar as mudas de cajueiro mais robustas, que atingiram 50 cm de altura, e plantá-las no campo definitivo da produção. V. transplântio da muda do cajueiro.

**transplântio da muda do cajueiro** S. m. V. transplante da muda do cajueiro.

**tratamento térmico** S. f. Operação que consiste em manter as garrafas de suco de caju totalmente submersas em banho-maria a 100°C por 24 horas.

**tratos culturais** S. m. Conjunto de operações agrícolas relacionadas ao cuidado e à manutenção de uma cultura, como capina, adubação, cobertura do solo, poda, trato fitossanitário.

**tripes-vermelho** (*Retithips syriacus*) S. m. Praga que ataca as folhas do cajueiro, causando descoloração nas folhas. V. trips-do-cacaueiro.

**trips-da-cinta-vermelha** S. m. V. piolho.

**trips-do-cacaueiro** S. m. V. tripes-vermelho.

**trips-do-cajueiro** S. m. V. piolho.

**trituração do resíduo do caju** S. f. Operação que consiste em triturar o pedúnculo do caju para a obtenção do suco de caju com a polpa.

**trituradeira do suco de caju** S. f. Equipamento usado para a extração do suco do caju.

**tritador de caju** S. m. Equipamento feito de ferro, dotado de dois cilindros internos, paralelos e giratórios, de facas e de sulcos que se interpenetram empregado para extrair o suco do caju .

**trocador de calor de placa** S. m. V. trocador de placa.

**trocador de placa** S. m. Equipamento utilizado no processo de pasteurização do suco de caju, onde o produto é submetido à temperatura entre 90°C e 100°C, durante alguns segundos. V. trocador de calor de placa.

**tumbança** S. m. Bebida forte e saborosa feita com a mistura de suco de caju, farinha de castanha e gelatina branca.

**turbidez do suco de caju** S. f. V. turvação do suco de caju.

**turgescência do caju** S. f. Aumento da pressão interna do tecido do caju por absorção de água.

**turvação do suco de caju** S. f. Estado do líquido do caju, quando passado duas ou mais vezes através dos tecidos que servem como meio filtrante.

**tutor** S. m. Elemento rijo, estaca ou arame, usado para manter a planta em posição desejável.

**tutoragem da muda do cajueiro** S. f. Operação que consiste em apoiar a muda do cajueiro em tutor, protegendo-a contra a ação do vento. V. tutor, tutoramento. Nota: o cajueiro também tem sido aproveitado para tutoragem na cultura de pimenta-do-reino.

**tutoramento** S. m. Estaqueamento individual da planta, usando um tutor para manter o cajueiro na posição vertical, evitando o tombamento.

**tutoramento da muda do cajueiro** S. m. V. tutoragem da muda do cajueiro.

## U

**umbigo** S. m. Depressão que se observa no centro e na base da castanha. O umbigo e as falsas narículas facilitam as trocas gasosas e de umidade entre o ambiente e o interior da castanha e vice-versa. V. castanha.

**umedecimento da amêndoa da castanha de caju** S. f. Operação que consiste em umedecer a amêndoa para hidratá-la e evitar a sua quebra.

**umidificação a vapor da amêndoa** S. f. Operação que consiste em submeter a amêndoa ao vapor superaquecido e de baixa umidade, por meio de choque físico sobre a película, forçando sua desintegração e liberação da superfície, o que facilita a despeliculagem.

**umidificação da castanha do caju** S. f. Operação que consiste em colocar as castanhas em um silo com água, por um período de 5 minutos, com a finalidade de proteger a amêndoa da ação do calor na torração ou fritura e facilitar a retirada do

LCC. Nota: no Brasil, não se faz propriamente a umidificação, mas sim a autolavagem com vapor a baixa pressão.

## V

**vaquinha-amarela** (*Macroductylos pumilio*) S. f. Praga com formato de lesma que ataca o cajueiro. Mede 9 mm de comprimento e tem o corpo recoberto por densa pubescência amarela e patas longas, com espinhas. Ataca o fruto maduro, destruindo-o totalmente. Pode atacar também a flor e o fruto verde, derrubando-os. Nota: os cajueiros da região Centro-Sul do Brasil são muito danificados pela vaquinha-amarela, que tem como planta hospedeira, além dos cajueiros, os cafeeiros, jabuticabeiras, laranjeiras, roseiras, pitangueiras e muitas outras espécies de vegetais.

**vara de marcação do cajueiro** S. f. **V.** régua de marcação.

**vaso cozedor** S. m. Equipamento feito em aço carbono usado na indústria para o cozimento da castanha.

**vedação de vidros** S.f. Operação que consiste em lacrar as embalagens de vidro, onde são depositados os produtos do caju, para impedir a penetração de ar e microrganismos. A vedação pode ser feita com parafina, cera de abelha ou breu derretidos. O vasilhame deve ser mergulhado no líquido com a tampa para baixo.

**vermiculita** S. f. Grupo de minerais micáceos, silicatos hidratados de composição variada originados da alteração de micas, utilizados para o enraizamento de muda do cajueiro.

**verruca** S. f. **V.** cecídea.

**verruca-das-folhas** S. f. **V.** cecídea.

**vinagre de caju** S. m. Produto obtido pela fermentação acética do vinho de caju, clarificado e pasteurizado. Nota: o produto final deve ter um teor mínimo de ácido acético de 4% e não mais de 3% de álcool em volume.

**vinagreira** S. f. Recipiente em que se prepara ou guarda vinagre.

**vingamento do cajueiro** S. m. Ação de pegamento empreendida pela planta. **V.** pegamento. Nota: na natureza, a porcentagem de vingamento é inferior a 1%. Já o número de flores fecundadas, em polinização artificial, tem alcançado 13,5%.

**vinho de caju** S. m. Vinho obtido pela fermentação do sumo de caju, muito conhecida e apreciada em todo o Norte e Nordeste do Brasil. A fabricação está concentrada no Maranhão, no Ceará, em Pernambuco. A sua exportação é muito reduzida, quase nula.

**viveirista** S. m. Operário que executa suas atividades em viveiros, produzindo mudas.

**viveiro** S. m. Local de produção de porta-enxerto e de execução da enxertia para a obtenção de mudas enxertadas de cajueiro.

## W

**whole** S. f. Amêndoa de tamanho intermediário e coloração marfim-pálido, características de amêndoa de primeira qualidade e mais comumente comercializada.

## X

**xarope de caju** S. m. Bebida obtida do líquido de caju turvo com adição de 30% de açúcar. O xarope de caju pode conter açúcar em valores variáveis e ácido cítrico, dependendo da preferência do consumidor.

**xerém** S. m. Fragmento de amêndoa que vaza em peneira de malha 10, fio 24 SWG ou 1,70mm, e que fica retida na peneira de malha 14, fio 22 SWG ou 1,19mm. Nota: o xerém frito ou torrado é passado em moinho granulador de alta rotação, para o preparo da manteiga da amêndoa de caju.

## Z

**zona lisa** S. f. Zona de crescimento existente na extremidade da raiz que é protegida pela coifa. **V.** coifa.



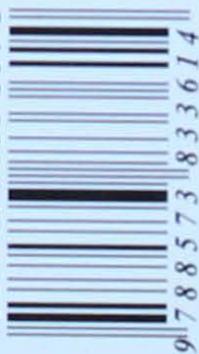
C e a b  
j r u s

**Embrapa**

---

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Assessoria de Comunicação Social  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

ISBN 85-7383-361-0



9 788573 833614

CGPE 5814