

Nº 68, CPATC, maio/99, p.1-3

CURVA DE CRESCIMENTO DE FRUTOS DO COQUEIRO-ANÃO (*Cocos nucifera* L. Var. Nana)

Wilson Menezes Aragão¹
Elizangela Mércia de Oliveira Cruz²

O coqueiro é uma espécie diplóide ($2n = 32$) que, provavelmente, originou-se no Sudeste asiático. Segundo evidências históricas, foi introduzido no Brasil pelos portugueses, por volta de 1553, procedente da ilha de Cabo Verde. Atualmente é cultivado em 86 países, distribuídos entre as latitudes 20°N e 20°S (Persley, 1992).

A cultura tem importância socioeconômica na geração de renda e de empregos, alimentação humana e na produção de diversos produtos agroindustriais. Estima-se que a produção mundial de coco seja de 36 milhões de toneladas, sendo que 85% dessa produção está concentrada na Ásia e na região do Pacífico, a qual está totalmente voltada para a exportação, principalmente de copra e óleo (Persley, 1992). No Brasil, a cultura ocupa uma área aproximada de 300.000ha, com uma produção de 648,797 mil toneladas (FAO, 1997), sendo os Estados da Região Nordeste responsáveis por 82% da área total (Cuenca, 1994), o que corresponde a uma produção de, aproximadamente, 727,711 milhões de frutos (IBGE, 1997).

Considerada a "árvore da vida" por suas múltiplas aplicações, seus principais produtos são provenientes do fruto, como copra, óleo, água de coco, ácido láurico, farinha de coco, ração animal etc.

O coco é constituído de cinco partes principais: casca, fibras, coque, polpa e água.

A casca é usada para a extração de filmes de diamantes, além de ser capaz de reduzir a radiação em organismos vivos; as fibras servem para a fabricação de vestuários, sacaria, pincéis, estofamentos de carro, para aquecer caldeiras e para reforçar paredes de casas populares; o coque, por ter alto valor calorífico, é usado na produção de carvões para gasogênio, desodorante e ativado; o albúmen sólido é utilizado na indústria alimentícia, na produção de copra e óleo, na extração de fluídos para freios, resinas sintéticas, na fabricação de sabões e detergentes; os resíduos podem ser usados na alimentação animal e adubação; a água é mais consumida *in natura*, devido à sua composição pouco calórica, com proteínas e sais minerais. É bastante empregada no uso médico, no biotecnológico e na nutrição humana.

¹ Eng.-Agr., Dr., Pesquisador da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Av. Beira-Mar, 3250, Caixa Postal 44, CEP 49001-970, Aracaju, SE. wilson@cpac.embrapa.br

² Estudante de Eng. Agrônômica, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE.

