



## Produção de Água de Coco de Cultivares de Coqueiro Verde

Fernanda Barreto Aragão<sup>1</sup>  
Carina Mendes Loiola<sup>2</sup>  
Érica Verena Figueirêdo Cambui<sup>3</sup>  
Wilson Menezes Aragão<sup>4</sup>

A formação da água de coco é uma estratégia ecofisiológica do coqueiro, no sentido de armazenar substâncias nutritivas de reservas para serem utilizadas naturalmente como mecanismo de sobrevivência da espécie, na nutrição do embrião, quando da germinação das sementes ou da plântula, durante períodos de eventuais estresses ambientais. O homem, aproveitando essa riqueza natural renovável, tem empregado a água de coco de forma crescente na alimentação e nutrição humana, na medicina como no caso de pacientes desidratados ou em atletas com exaustão física pela reposição de potássio e na biotecnologia, na conservação de sêmen de caprino, ovino, suíno e aves, na indução de diferenciação de células, entre outras aplicações.

O consumo brasileiro atual de água de coco é preferencialmente de frutos de coqueiros anões colhidos nas idades de 6 e 7 meses, isto é, frutos colhidos no estágio de maturação fisiológica verde. Esses frutos, além de apresentarem normalmente maiores produções de água, possuem um valor sensorial de sabor adocicado superior, devido aos maiores teores de glicose e frutose e ao maior grau brix (ARAGÃO, 2002).

Em razão do estágio de maturação fisiológica verde do fruto, aliado ao pensamento do produtor e do consumidor de que os frutos dos anões amarelo e vermelho

correspondem aos frutos do anão verde em estágio avançado de maturação, sempre ocorre a demanda pelo coqueiro de cor verde (seja para plantio, seja para consumo de água de coco) independentemente da cultivar.

Este trabalho objetivou determinar a produção de água de coco de cultivares de coqueiro verdes em função da idade de colheita do fruto.

O ensaio foi conduzido no Platô de Neópolis/SE, através da parceria Embrapa Tabuleiros Costeiros/ Empresa Agreste Ltda, empregando o coqueiro Anão Verde do Brasil de Jiqui (AVeBrJ) e o coqueiro híbrido intervarietal verde resultante do cruzamento do AVeBrJ com pólen colhido de plantas de cor verde do GBrPF.

O solo da área experimental é do tipo Argissolo Vermelho Amarelo e o clima da região é do tipo A's segundo a classificação de Köppen, com precipitação média anual normal de 1270 mm.

O delineamento foi de blocos ao acaso com quatro repetições e como tratamento as cultivares citadas anteriormente.

Em quatro plantas úteis de cada cultivar por parcela, no dia da abertura natural de cada inflorescência,

<sup>1</sup>Graduanda em Ciências Biológicas, Universidade Federal de Sergipe.

<sup>2</sup>Graduanda em Engenharia Agrônoma, Universidade Federal de Sergipe.

<sup>3</sup>Bióloga, Mestrando em Agrossistema, Departamento de Agrônoma, Universidade Federal de Sergipe.

<sup>4</sup>Eng. Agrôn., Dr., Pesquisador, Embrapa Tabuleiros Costeiros, Av. Beira Mar, 3250, CEP 49025-040, Aracaju, SE, e-mail: aragaowm@cpatc.embrapa.br.

datou-se o pecíolo da folha correspondente durante o período de um ano, para se colher o fruto e determinar a produção de água nas idades de 1 a 12 meses.

Observa-se na Tabela 1 que:

- A água de coco, apesar de pequena quantidade, começa a se formar dois meses depois do fenômeno da fertilização, independentemente de cultivar;
- A formação da água de coco é mais rápida no AVeBrJ e mais lenta no AVeBrJ x GBrPF;
- O pico de produção de água do AVeBrJ ocorre nos meses 6 (369,9 ml), 7 (391,2 ml) e 8 (396,6 ml), enquanto do AVeBrJ x GBrPF nos meses 7 (487,7 ml), 8 (524,8 ml) e 9 (584,6 ml);
- Nos 7º e 8º meses o híbrido AVeBrJ x GBrPF produz 24,7% e 32,3 % mais água que o AVeBrJ, respectivamente;
- Nos meses de maiores produções de água das duas cultivares (anão verde com 8 meses e o híbrido com 9 meses), a produção de água do híbrido AVeBrPF x GBrPF é 47,4 % superior à produção do AVeBrJ;
- A partir destes meses de maiores produções de água das duas cultivares ocorre um decréscimo acentuado de seus volumes, devido ao processo natural de maturação fisiológica do fruto, ocasionando perda de água por evaporação e principalmente pela absorção da água pelo albúmen sólido para formação da maçã do fruto, que servirá de reserva nutritiva tanto do embrião, quanto da plântula.

**Tabela 1.** Produção de água de coco de cultivares de coqueiro verde em função da idade de colheita do fruto. Aracaju SE, 2005.

Mês	Produção de água de coco (ml)			
	AVeBrJ		AVeBrJx GBrPF	
	ml	%	ml	%
1	0,00	0,00	0,00	0,00
2	2,95	0,74	0,30	0,05
3	18,92	4,77	26,02	4,45
4	146,30	36,88	54,30	9,29
5	287,47	72,48	318,42	54,46
6	369,87	93,26	392,17	67,08
7	391,17	98,63	487,72	83,42
8	396,60	100,00	524,85	89,77
9	314,67	79,34	584,65	100,00
10	262,65	66,22	356,92	61,05
11	136,17	34,33	316,92	54,21
12	136,10	34,32	196,90	33,68

## Referências Bibliográficas

ARAGÃO, W. M. **Coco: pós-colheita**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. 76 p.

### Comunicado Técnico, 42

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Tabuleiros Costeiros

Endereço: Avenida Beira Mar, 3250, CP 44, CEP 49025-040, Aracaju, SE.

Fone: (79) 4009-1300

Fax: (79) 4009-1369

E-mail: sac@cpatc.embrapa.br

1ª edição

1ª impressão (2005): 500 exemplares

Disponível também em <http://www.cpatc.embrapa.br>

### Comitê de Publicações

Presidente: *Edson Diogo Tavares*

Secretária-Executiva: *Maria Ester Gonçalves Moura*

Membros: *Emanuel Richard Carvalho Donald, Amaury Apolonio de Oliveira, Dalva Maria da Mota, João Bosco Vasconcellos Gomes, Onaldo Souza.*

### Expediente

Supervisora editorial: *Maria Ester Gonçalves Moura*

Revisão de texto: *Luiz Mário Santos da Silva*

Tratamento das Ilustrações: *Maria Ester Gonçalves Moura*

Editoração eletrônica: *Fábio Brito Pinheiro*