CACAU AMAZÔNICO SELVAGEM E ORGÂNICO

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

LOLATO; Eduardo [1], SANTOS; Vinicius Domingues [2], GUERGOLETTO; Karla Bigetti [3]

RESUMO

O cacau é um fruto do cacaueiro pertencente à família *Sterculicae* e do gênero *Theobroma*. O qual é originário de regiões equatoriais, principalmente da Amazônia. Seu cultivo e processamento resultam na elaboração de matérias-primas essenciais para a cadeia produtiva do chocolate, sendo a amêndoa de cacau o principal ingrediente para a produção de chocolate. Após a colheita, as amêndoas são fermentadas, secas, torradas e moídas, passando por tratamentos que visam transformações químicas, físicas e bioquímicas, que compõem um produto com características específicas e desejadas. Esses processos são fundamentais para a formação do sabor, aroma, textura e cor do chocolate, além de influenciarem em sua qualidade nutricional. As regiões Norte e Nordeste são as principais produtoras de cacau no Brasil, impulsionadas pela origem amazônica do cacaueiro. A expansão do cultivo exigiu a manipulação genética para melhorar as cultivares e adaptá-las a diferentes cenários climáticos no Brasil, essas mudanças resultaram em alterações nas características sensoriais do cacau selvagem, que é parte do ecossistema em que está inserido. Desta forma o objetivo deste trabalho foi elucidar o impacto causado pela certificação orgânica no cacau selvagem cultivado na Amazônia. Para isso, foi realizada uma pesquisa bibliográfica através de ferramentas como: Google Acadêmico; Portal da capes; Biblioteca digital Brasileira de Teses e dissertações; *Scopus search*; SciELO; Science.gov. Somente 5 % da produção de cacau é certificada como orgânica (2018), e ao observar esta estatística, o percentual de cacau selvagem amazônico é baixo tendo em vista, a dificuldade de chegada nos ambientes de cultivo e a necessidade de informações aos produtores locais. Porém, ao mesmo tempo a entrada da certificação na região amazônica é extremamente valiosa, especialmente considerando os impactos socioambientais causados na mata. Esta região, em particular, é conhecida por ser uma fonte importante de cacau selvagem, que é altamente valorizado pelo seu sabor único, pelas suas propriedades nutricionais, além da região possuir uma forte tradição na produção de cacau, com muitas comunidades ribeirinhas que dependem dessa atividade para seu sustento. Apesar dos desafios enfrentados, como mudanças climáticas e pressões econômicas, os produtores de cacau da região têm trabalhado para manter a qualidade do seu produto e preservar as tradições locais, contribuindo para a diversidade cultural e a sustentabilidade ambiental da região. O cultivo do cacau selvagem já é diferente do cultivo convencional, e é por isso que a certificação conferiu valor aos produtos já oferecidos pelas populações ribeirinhas. A certificação tem atraído a atenção de grandes empresas para o desenvolvimento de novos produtos, o que contribui para a exploração consciente e responsável do bioma amazônico e, para os produtores certificados, recebe-se um preço justo pelo seu produto, o que incentiva a adoção de práticas agrícolas mais sustentáveis além de contribuir para o desenvolvimento econômico das regiões produtoras. Dessa forma conclui-se que a certificação de cacau selvagem orgânico se

[1] Universidade Estadual de Londrina, eduardo.lolato@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, vinicius.dsantos@uel.br
[3] Universidade Estadual de Londrina , karla@uel.br

tornou uma ferramenta importante na promoção da preservação da floresta amazônica e na valorização das comunidades que dependem da produção de cacau para sua subsistência.

PALAVRAS-CHAVE: Amazônia, Theobroma cocoa, Cultivo

[1] Universidade Estadual de Londrina, eduardo.lolato@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, vinicius.dsantos@uel.br
[3] Universidade Estadual de Londrina , karla@uel.br