

ÁGUA-DE-COCO SEM CONSERVANTE

Gabriel Soares de Sousa, senhor-de-engenho e vereador, já no século 16 descrevia o coqueiro-da-baía, introduzido no Brasil em 1553. E em 1627 se referia o historiador Frei Vicente de Salvador aos coqueiros e cocos que por aqui existiam.

Das inúmeras variedades de coqueiro, tão abundantes no Sudeste da Ásia, poucas se encontram no Brasil. As de introdução mais antiga são todas de porte alto e fruto grande. Uma variedade anã foi importada da Malásia em 1925, pelo Ministro da Agricultura Miguel Camon.

Além das variedades comuns (também chamadas gigantes), há as anãs e as híbridas, que aliam a produção precoce de frutos numerosos ao tamanho grande de frutos das variedades comuns.

A produção mundial de coco se concentra principalmente na Ásia Tropical (Filipinas, Indonésia, Índia e Sri Lanka, em especial), mas também são produtores países da América, como o Brasil e o México, e alguns países africanos.

Uma particularidade interessante e importante do coco é a sua água, abundante nos frutos verdes, e de sabor muito agradável, principalmente na variedade anã, em que é mais doce. E são os cocos anões verdes, pequenos, com pouco albúmen (ou semente) e muita água que hoje se vendem nas cidades do Brasil, por toda parte, a baixo custo. Também se vende água-de-coco em garrafas, com conservantes, em pequena escala. Mas agora anuncia a Embrapa a descoberta de processo de preservação da água-de-coco sem conservante, apenas com resfriamento. A técnica, conseguida depois de um ano de análises e pesquisas, deverá ter, em breve, aplicação industrial, com início na Embrapa Agroindústria Tropical, em Fortaleza, Ceará.