

ANÁLISE DE PROFICIÊNCIA DE PRODUÇÃO DE DIFERENTES GENÓTIPOS DE ARAÇAZEIRO AMARELO

**MATEUS SIMIONATO DA SILVA¹; TÂMARA FOSTER ACOSTA²; TIAGO DA
SILVEIRA CAMELATTO³; MARCELO BARBOSA MALGARIM⁴; ALVARO
BATISTA DE OLIVEIRA⁵; PAULO MELLO-FARIAS⁶**

¹Universidade Federal de Pelotas – mateussimio@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – tamaraacosta1986@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – camelat@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – malgarim@ufpel.edu.br

⁵Universidade Federal de Pelotas – adobatista@gmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas – mello.farias@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

Entre a grande diversidade de frutíferas nativas brasileiras, destacam-se muitas da família *Myrtaceae*. No Cerrado, ela está representada por 211 espécies, constituindo-se a sétima família mais numerosa do bioma. Nessa família, está incluído o gênero *Psidium* (L.), ao qual pertencem os araçazeiros, também chamados de araçás, que apresentam ampla distribuição no território brasileiro, bem como em outras partes do mundo. O gênero *Psidium* tem representantes em todos os biomas brasileiros, e cerca de 43% das espécies são do Brasil (FRANZON, 2009).

Poucas frutíferas nativas são exploradas comercialmente. Embora este grupo compreenda uma grande variedade de espécies, apenas algumas são comercializadas em larga escala, como o maracujazeiro, a goiabeira e o açaizeiro (VANIN, 2015). O araçazeiro é uma frutífera bastante comum em pequenas propriedades rurais e pomares domésticos, e sua fruta, que possui grande apreciação, é consumida basicamente in natura ou em forma de doces, sucos e licores (LORENZI et. al., 2015), já que um dos grandes problemas para sua comercialização é a alta perecibilidade dos frutos (VANIN, 2015).

As diferentes cores, sabores, aromas e texturas presentes nas frutas estão relacionados à presença de vitaminas, fibras, minerais e fitoquímicos (COSTA, 2010). É cada vez mais frequente o interesse dos consumidores nestes componentes, pois estudos relacionam a composição de alimentos de origem vegetal com a manutenção da saúde e bem estar (MARTINEZ-CORREA et. al., 2011; BABU, LIU; GILBERT, 2013). A fruta do araçá é rica em cálcio, ferro, fósforo, vitaminas A, B e C, antioxidantes, carboidratos e proteínas. É uma fruta mucilaginosa e adstringente, cujo óleo essencial tem atividade antimicrobiana. Também possui importante teor de carotenoides e antocianinas (BRANCO, 2017).

2. METODOLOGIA

A área experimental fica localizada no Centro Agropecuário da Palma (Capão do Leão – RS), e conta com plantas de araçazeiro amarelo originadas de sementes de frutos coletados na região sul do RS. Estas foram estabelecidas em campo com cerca de 18 meses de idade, e avaliadas no primeiro ciclo produtivo. Os frutos, coletados e transportados ao Laboratório de Qualidade de Frutos do prédio Dr. José Carlos Fachinello (Campus Capão do Leão - UFPel), foram pesados em balança analítica, sendo que as coletas e pesagem ocorreram

semanalmente, do início de janeiro até a primeira semana de junho. O longo período de avaliação se deu em decorrência da desuniformidade da produção, pois as plantas encontravam-se no seu primeiro ano transplantadas, e primeiro ciclo produtivo.

Foram avaliados o peso médio dos frutos e a produtividade estimada por planta de cinco genótipos. Em seguida, estimou-se um valor médio de produtividade por hectare, tomando-se por base espaçamento de 1m x 4m. O delineamento experimental foi em blocos inteiramente casualizados, sendo cinco fileiras de plantas (blocos) e três plantas (repetições) de cada genótipo, contando ao total com 15 plantas avaliadas para cada material genético. Os dados foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) a 5% de probabilidade.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As variáveis analisadas não diferiram estatisticamente entre si de acordo com a ANOVA a 5% de probabilidade, de maneira que não foi necessário utilizar teste de médias. A Tabela 1 mostra os valores médios obtidos para Peso médio de fruto (g), Produtividade por planta (g) e Produtividade estimada por hectare (Kg ha^{-1}) utilizando espaçamento 1 m x 4 m para os cinco diferentes materiais genéticos avaliados.

Tabela 1: Peso médio de fruto (g), produtividade por planta (g) no primeiro ano de produção e produtividade estimada (Kg ha^{-1}) no primeiro ciclo produtivo de cinco genótipos de araçazeiro amarelo.

Acesso	Peso médio de fruto (g)	Prod/planta (g)	Produtividade estimada (Kg ha^{-1})
A06	10.41 ns	578.74 ns	1446.85 ns
A04	10.22	507.59	1268.98
A37	10.15	498.63	1246.58
A27	10.03	473.19	1182.98
A24	9.38	404.22	1010.55

ns: médias não diferiram estatisticamente pela ANOVA a 5% de probabilidade.

Estudos anteriores apontam valores médios de 15 a 20 gramas por fruto em seleções avaliadas por Raseira e Raseira (1996). Porém, valores semelhantes foram encontrados por Acosta (2018) em plantas com três anos de idade durante o primeiro ciclo avaliado, cabendo ressaltar que, no segundo ano, os valores médios foram bastante inferiores, podendo apresentar relação com a diferença no regime hídrico entre os dois ciclos. Da mesma maneira, a baixa produtividade por planta pode ter relação com a pouca idade das plantas avaliadas, uma vez que as mesmas encontravam-se no seu primeiro ciclo produtivo.

Uma hipótese é que, ao longo dos ciclos seguintes a produtividade adquira uniformidade e que os frutos atinjam maiores médias de massa fresca. Em cultivos de base ecológica, para espaçamentos de 1m x 3m, Crizel et al. (2010) chegaram em valores médios de produtividade de $1,3 \text{ kg planta}^{-1}$, estimando uma produtividade por área de $4,3 \text{ t ha}^{-1}$.

4. CONCLUSÕES

Considerando-se os resultados obtidos neste trabalho em relação a outros estudos com a mesma espécie, os materiais genéticos avaliados possuem perfil de aceitação para consumo; são necessários ainda maiores investigações relacionadas ao potencial produtivo destes genótipos para compor pomares comercialmente viáveis.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACOSTA, T. F. Armazenamento, características fisicoquímicas e compostos bioativos em frutos de araçazeiro amarelo. 2018. 76f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Agronomia. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018.

BABU, P. V. A.; LIU, D.; GILBERT, E. R. REVIEWS: CURRENT TOPICS. Recent advances in understanding the anti-diabetic actions of dietary flavonoids. **Journal of Nutritional Biochemistry**, v.24 p.1777-1789, 2013.

BRANCO, A. Araçá: A planta das propriedades diuréticas e anti-inflamatórias. **Greenme**, 2017. Disponível em < <https://www.greenme.com.br/usos-beneficios/4770-araca>>. Acesso em 10/09/2019.

FRANZON, R.C. Espécies de araçás nativos merecem maior atenção da pesquisa. Agrolink, 2009. Disponível em < http://www.agrolink.com.br/noticias/artigo--especies-de-aracas-nativos-merecem-maior-atencao-da-pesquisa_102389.html>. Acesso em 09/09/2019.

GOMES, G. C.; GOMES, J. C.; CUNHA, L. F. da. Produtividade do araçá-amarelo (*Psidium cattleyanum* L.) em sistema de produção ecológico aos seis anos da implantação. EMBRAPA, 2010. Disponível em < <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/868374/1/029.pdf>>. Acesso em 10/09/2019.

LORENZI, H.; LACERDA, M. T. C.; BACHER, L. B. **Frutas no Brasil nativas e exóticas (de consumo in natura)**. São Paulo. Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

MARTINEZ-CORREA, H. A.; MAGALHÃES, P. M.; QUEIROGA, C. L.; PEIXOTO, C. A.; OLIVEIRA, A. L.; CABRAL, F. A.; Extracts from pitanga (*Eugenia uniflora* L.) leaves: Influence of extraction processon antioxidant properties and yeld of phenolic compounds. **The Journal of Supercritical Fluids**, v.55, p.998-1006, 2011.

RASEIRA, M.C.B.; RASEIRA, A. Contribuição ao estudo do araçazeiro, *Psidium cattleyanum*. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 1996. 95 p. Disponível em <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/742996/1/aracazeiro.pdf>>. Acesso em 10/09/2019.

VANIN, C. R. **Araçá amarelo: atividade antioxidante, composição nutricional e aplicação em barra de cereais**. 2015. 117f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2015.