

MARACUJÁ-ROXO

A produção brasileira de maracujá adquiriu expressão econômica há pouco mais de 25 anos, inicialmente pelo incentivo da agroindústria e, em seguida, pela crescente demanda no mercado de frutas frescas. A expansão dos pomares foi significativa e, atualmente, vem sendo cultivado em quase todo o território nacional, de onde resulta a maior produção mundial. No entanto, 95% dos pomares são cultivados com uma única espécie, o maracujá-amarelo.

Já foram identificadas cerca de 500 espécies de maracujá e pelo menos um terço delas tem seu centro de origem no Brasil. Embora a variabilidade genética seja bastante grande, poucas espécies têm sido cultivadas. Nos últimos anos, o interesse pelo maracujá-roxo vem crescendo no centro-sul do País, visando à exportação. Observa-se um número significativo de formas selvagens, nativas, compatíveis entre si, propagadas por sementes de polinização aberta.

O mercado internacional é bastante receptivo ao maracujá-roxo, daí o interesse na produção da fruta in natura a partir de seleções que possuam as características comerciais desejáveis, ou seja, frutos pequenos e menos ácidos que o atual padrão brasileiro de maracujá.

A partir de 1991, o Instituto Agrônomo (IAC) iniciou um programa de melhoramento genético visando à criação de cultivares mais produtivas, específicas para cada segmento de mercado. Em 1999, foram lançados os híbridos IAC de maracujá-amarelo, IAC-273, IAC-275 e IAC-277, as primeiras cultivares nacionais, diferenciando geneticamente o produto da agroindústria daquele de frutas frescas. O início da diversificação dentro da espécie aconteceu com o lançamento do 'Maracujá-maçã', em 2000. Com frutos globosos de casca rosada, elevado teor de sólidos solúveis (SST de 15-20° Brix), eles foram absorvidos pelo mercado de frutas diferenciadas da região Sudeste.

Depois disso, o Instituto Agrônomo direcionou o melhoramento para a criação de cultivares de maracujá-roxo, a fim de viabilizar a diversificação dos pomares nacionais, a produção em larga escala e eventual exportação do maracujá-roxo.

Para tanto, é preciso garantir a regularidade de oferta do produto, pela criação de cultivares que atendam aos interesses do mercado. 'IAC-Paulista' foi desenvolvido com esta finalidade. Direcionase ao segmento das frutas frescas de alta qualidade, onde se comercializam frutas diferenciadas por unidade, a exemplo do que já é feito com o maracujá-doce.

'IAC-Paulista' apresenta frutos pequenos, de coloração roxo-avermelhada, com peso de 100 a 160g, com pintas brancas características na casca. As dimensões médias do fruto são de 7,6 cm de diâmetro longitudinal por 7,0 cm de diâmetro transversal. A produtividade média alcançada em condições de sequeiro é de 25 t/ha/ano, com polinização manual complementar.

'IAC-Paulista' resultou da recombinação entre dois acessos de casca roxa, pertencentes ao BAG-IAC. Sua polpa é suculenta, de cor amarelo-alaranjada, representando cerca de 47% do fruto. O teor de sólidos solúveis (SST) varia de 13 a 18° Brix, e sua acidez é inferior à do maracujá-amarelo, o que resulta numa ratio (brix/acidez) superior. O resultado é um fruto mais doce, mais adequado ao paladar europeu e, portanto, com potencial para exportação.

O maracujá-roxo é mais indicado para produção no centro-sul do País, porque prefere clima ameno e produz frutos adequados a um segmento diferenciado de mercado, que comercializa frutas por unidade e privilegia a qualidade.

Laura Maria Molina Meletti
Engenheira Agrônoma, Dra.,
Pesquisadora Instituto Agrônomo
E-mail: lmmm@iac.sp.gov.br