



Cultivar BRS Mel do Cerrado recebe registro e proteção do ministério

# Maracujá doce é nova opção para fruticultores da região do Cerrado

**P**rimeira cultivar da espécie de maracujazeiro-doce *Passiflora alata* Curtis registrada e protegida no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), a BRS Mel do Cerrado é uma nova opção para os fruticultores que visam o mercado de frutas especiais de alto valor agregado. Lançada em 2017, a nova variedade tem como principais características a qualidade física e química dos frutos, o maior nível de tolerância à bacteriose e à virose em relação à população original, além de alta produtividade – nas condições do Distrito Federal, produz de 15 a 25 toneladas por hectare em polinização aberta, podendo alcançar mais de 30 toneladas por hectare, dependendo das condições de manejo da cultura. Além disso, a beleza das flores indica o uso ornamental da planta no paisagismo de grandes áreas como cercas e pérgulas.

A variedade é resultado do trabalho de melhoramento genético de quase 20 anos, iniciado com a seleção e recombinação de acessos de diferentes origens, principalmente da região do Cerrado do Planalto Central, para onde o cultivo está indicado. A cultivar foi avaliada em diferentes perfis de produtores e sistemas de produção, desde os mais altamente tecnificados, que cultivam o maracujá-doce em estufas, até assentados de reforma agrária, que fazem o cultivo a céu aberto, com baixos níveis de adoção de tecnologia, e na agricultura praticada em sítios, chácaras e ambiente urbano.

Mauro César Santos, produtor em Brazlândia (DF), plantou 100 mudas em uma estufa de 350 metros quadrados. Para ele, um aspecto atraente da nova cultivar é o fato de as flores se abrirem pela manhã, enquanto as

do maracujazeiro-azedo abrem à tarde. Isso permitiu o melhor aproveitamento da mão de obra na propriedade, que conta com três empregados. “Consigo colocar um funcionário para polinizar o maracujazeiro-doce de manhã e o maracujazeiro-azedo à tarde”, diz.

O custo de produção, segundo o produtor, tem sido exatamente o mesmo do maracujazeiro-azedo, e os tratamentos culturais são semelhantes. Por se tratar de um produto diferenciado, Mauro César tem conseguido entregá-lo em sacolões e supermercados do DF por um preço quatro vezes maior que o do quilo do maracujá-azedo comercial. Ele reconhece que alguns varejistas ainda se mostram reticentes em relação ao preço, mas o sucesso da comercialização tem empolgado comerciantes e o próprio produtor. “Os consumidores também têm conhecido mais o maracujá-doce e elogiado em relação ao sabor e ao tamanho do fruto”, relata.

#### CARACTERÍSTICAS

Os frutos maduros têm a casca de cor amarela, pesam de 120 a 300 gramas e têm formato oboval. A polpa tem cor amarelo alaranjada e sabor adocicado, com elevado teor de sólidos solúveis (acima de 17° Brix). A casca, assim como a polpa e as sementes, é comestível, podendo ser usada em farinhas, saladas, compotas e outras receitas. As folhas do maracujá doce, ricas em antioxidantes e flavonoides, são utilizadas pela indústria para a fabricação de medicamentos, fitoterápicos e cosméticos.

O pesquisador Fábio Faleiro, coordenador do programa de melhoramento genético do maracujazeiro na Embrapa Cerrados (Planaltina/DF), ressalta a versatilidade da cultivar, que pode ser produzida sob diferentes sistemas e níveis de tecnificação. A assentada Noeli Luzia da Costa testou a variedade numa área de menos de um hectare, no Assentamento da Reforma Agrária Vale do São Marcos, em Cristalina (GO), plantando 60 mudas em sistema agroecológico. Em dezembro de 2017, as plantas começaram a produzir. “Esse maracujá doce é muito produtivo, cada rama solta cinco a seis frutos. E aqui a (abelha) mamangava faz toda a polinização”, diz.

Agricultores periurbanos, Luiz Carlos Cotta, de Sobradinho (DF), e Valdete Frota, do Lago Norte (DF), salientam o sabor adocicado e especial dos frutos. Cotta plantou cerca de 10 mudas do novo maracujazeiro doce em espaldeira a céu aberto. “Na primeira carga, os frutos ficaram muito bonitos. O sabor é muito bom. Passei al-

guns para um amigo, que conseguiu vendê-los em feiras no Sudoeste e no Lago Sul (DF)”, conta. Já Frota cultivou 50 mudas em sistema orgânico. “É um produto de primeira (qualidade), tem um sabor suave”, comenta. O produtor entregou parte da primeira safra para uma banca de orgânicos de Sobradinho. Em dois dias, foram vendidos 40 quilos. Por algumas semanas, também forneceu frutos a supermercados da região. “Um deles, ao experimentá-lo, me pediu mais 30 quilos. Mesmo sendo um fruto desconhecido, vendeu muito bem. E nem usamos o apelo do orgânico”, afirma satisfeito com os resultados iniciais.

#### VERTENTE ORNAMENTAL

A vertente ornamental da cultivar pode ser apreciada até por quem pratica o cultivo de fundo de quintal. Jacinta de Toledo, que mora em um condomínio em Formosa (GO), plantou quatro mudas em um pergolado na garagem de casa no final de 2016. Com a adubação das plantas, a floração foi intensificada. “A flor (de cor vermelho-arroxeadada) é muito bonita. Depois da chuva, a mamangava apareceu, e o maracujá produziu os frutos muito rápido”, lembra.

A relação de viveiristas licenciados pela Embrapa para a venda de mudas do maracujá BRS Mel do Cerrado, bem como outras informações sobre a cultivar, podem ser encontradas em: <https://www.embrapa.br/producao-e-mercado/maracuja>. ♦

*Breno Lobato  
Embrapa Cerrados*



A flor da nova cultivar tem cor vermelho-arroxeadada

