

OS BENEFÍCIOS DA ESTAQUIA E ENXERTIA NA PROPAGAÇÃO DA ACEROLEIRA

Mauricio Dominguez Nasser

Eng. Agr., Ms., PqC do Polo Regional Alta Paulista/APTA

mdnasser@apta.sp.gov.br

Flávia Aparecida de Carvalho Mariano

Eng. Agr., Doutoranda em Agronomia da FEIS - UNESP

flaviamariano1@hotmail.com

A produção de frutas representa uma grande força para a economia do Brasil, sendo a Região da Alta Paulista em São Paulo uma das principais regiões produtoras de acerola. Nesta região, o cultivo desta frutífera é utilizado como opção na busca da diversificação das atividades econômicas inseridas dentro da porteira. Visto que as propriedades de forma geral são caracterizadas como pequenas e médias, cuja principal mão-de-obra é familiar.

Segundo Meira (1995) a acerola é, excepcionalmente, rica em vitamina C, contém vitamina A, se constitui em boa fonte de ferro e cálcio, além de conter outras vitaminas (tiamina, riboflavina e niacina).

Em termos de produção de acerola destacam-se Barbados, Brasil, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Estados Unidos, Guiana Francesa, Filipinas, Haiti, Ilhas do Mar do Caribe, México, Peru, Suriname, Venezuela, Vietnã e alguns países da África. E como principais importadores os Estados Unidos, Japão, Holanda, Alemanha e França (MANICA et al., 2003).

Côrrea et al. (2002) relatam que a acerola está sendo consumida de forma crescente pelos japoneses, europeus e norte-americanos. No Brasil, destacam-se as regiões Norte e Nordeste como as principais produtoras desta fruta, e os Estados da Bahia e Pernambuco ocupam a primeira e segunda posição, respectivamente (TITTOTO et al., 1998).

A Associação de Produtores Rurais de Junqueirópolis - SP, entidade que produz e comercializa anualmente em torno de 4000 ton. de acerola, através de seus representantes, constatou que a procura pelo produto é constante e a tendência para os próximos anos é de aumento em termos de mercado de exportação (ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA DE JUNQUEIRÓPOLIS, 2010).

Em termos de cultivares de acerola indicadas para produção comercial, a Olivier que foi selecionada pela Associação de Produtores de Junqueirópolis e atualmente é propagada por estaquia, obtém destaque pelo alto potencial produtivo e qualidade dos frutos.

Caracterizada como cultura perene, a aceroleira suporta os diversos tipos de propagação existentes, quais seja, sementeira direta, estaquia, enxertia, alporquia e mergulhia (CASTRO; KLUGE, 2003).

Algumas variedades de acerola, desenvolvidas mediante a clonagem de genótipos agronomicamente superiores, têm sido cultivadas no Vale do Rio São Francisco, nos Estados da Bahia, Minas Gerais, Pernambuco e Sergipe, são elas: Acaal, Flor Branca, Jumbo Vermelho, Okinawa, Rubi Tropical e Sertaneja (PACHECO et al., 1999).

Ritzinger et al. (2003) relatam que a variedade Okinawa foi introduzida do Japão. Caracteriza-se como uma planta bem definida, com formação de copa elevada, de pequeno diâmetro e pouco arejada, apresenta ramos com intensa folhagem e floração, porém o índice de frutificação é baixo em plantios isolados; o desprendimento precoce dos frutos faz com que o aproveitamento seja pequeno; produz frutos grandes, de coloração vermelha, com peso médio ao redor de 7 g; sólidos solúveis totais em torno de 7 °Brix, alto teor de vitamina C (acima de 2.200 mg de ácido ascórbico/100g polpa), com ótima consistência; suscetível a pragas e doenças comuns à aceroleira nas condições de Belém, PA; produz, entre 8 a 20 meses de idade, cerca de 18 Kg de frutos/planta. As informações sobre suas características foram obtidas de plantios em ecossistema úmido (COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE TOMÉ-AÇÚ, 1994 citado por Ritzinger et al., 2003).

A cultivar Olivier apresenta frutos grandes, média de 29,7 mm de diâmetro e 24,2 mm de altura, com peso médio de 10,4 g, teor de ácido ascórbico de 2178,8 mg / 100g de polpa em frutos verdes e 1567,2 mg / 100g de polpa em frutos maduros, sólidos solúveis totais de 9,92 ° Brix e coloração vermelho intensa quando maduros, e quando submetido a moagem produz um suco de cor agradável ao consumidor (KANNO et al., 2000).

No Brasil, Ritzinger et al. (2003) reportam que a expressiva maioria dos plantios comerciais de acerola foi estabelecida, de forma generalizada, com base em mudas obtidas de sementes, havendo em decorrência disto, uma grande desuniformidade entre plantas, com reflexos negativos na produtividade e qualidade de frutos.

Desse modo, o emprego da propagação vegetativa é preferido, pois permite a multiplicação (clonagem) de indivíduos com as mesmas características agrônômicas superiores, permitindo uma maior renda ao produtor.

O domínio do método de propagação é fundamental, tanto para o melhorista, como para o agricultor e a indústria, por assegurar a formação de plantios uniformes de aceroleira e de qualidade (GOMES et al. 2000).

A propagação por sementes é problemática para a aceroleira, pois em muitos casos ocorre a ausência de embrião, que pode ser superior a 50% (MUSSER et al., 1987). Os autores comentam que a falta de embrião nas sementes é decorrente de possíveis problemas de incompatibilidade, que são maiores quando a planta se autofecunda, e menores quando ocorre o cruzamento entre variedades diferentes.

Em escala comercial, o método de propagação que tende a ser o mais utilizado é a estaquia (fig. 1), pois tem proporcionado maior precocidade na produção e a garantia na manutenção das características genéticas da planta matriz (CASTRO; KLUGE, 2003).



Figura 1. Propagação de acerola por estaquia – Viveiro experimental da APTA Regional Alta Paulista.

Gonzaga Neto e Soares (1994) enfatizam que mesmo a estaquia proporcionando uma maior rapidez na obtenção de mudas de aceroleira, quando comparada com a enxertia, esta última possui algumas vantagens que devem ser levadas em conta. As mudas originadas por enxertia desenvolvem um sistema radicular mais vigoroso, o qual explora conseqüentemente, um maior volume de solo.

Adicionalmente, a presença da raiz pivotante na muda obtida por enxertia fornece maior sustentação à planta no solo, uma condição favorável quando da implantação de pomares em regiões sujeitas a ventos fortes.

Na região de Junqueirópolis pouco se estudou sobre o melhoramento e pesquisa de outras variedades que podem apresentar resultados interessantes não só no aspecto produtivo e fitossanitário, como também no maior teor de ácido ascórbico nos frutos.

Observando a vocação da região, aliado à presença de agroindústrias, é importante a busca de novas tecnologias, e genótipos promissores visando aumento da produtividade e qualidade das frutas, o que pode atender a demanda significativa da cadeia produtiva da acerola na região da Alta Paulista.

Referências

ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA DE JUNQUEIRÓPOLIS, São Paulo. **Estímulo à produção de Acerola na Região da Alta Paulista**. Junqueirópolis, 2010. (Comunicação informal).

CASTRO, P. R. C.; KLUGE, R. A. **Ecofisiologia de fruteiras**: abacateiro, aceroleira, macieira, pereira e videira. Piracicaba, Editora Agronômica Ceres Ltda., 2003. 136p.

GOMES, J. E.; PERECIN, D.; MARTINS, A. B. G.; IGNÁCIO, N. Enraizamento de estacas herbáceas de genótipos de acerola em câmara de nebulização intermitente tratadas com ácido indolbutírico em duas épocas. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 22, n. 3, p. 407-412, 2000.

GONZAGA NETO, L.; SOARES, J.M. **Acerola para exportação**: aspectos técnicos da produção. Brasília, EMBRAPA-SPI, 1994. 43p. (Série publicações Técnicas FRUPEX, 10).

KANNO, O. Y.; RIZZI, L. C.; KAVATI, R. Acerola Olivier. In: **Novas variedades brasileiras de frutas**, Jaboticabal: Sociedade Brasileira de Fruticultura, p. 24-25, 2000.

MANICA, I.; ICUMA, I. M.; FIORAVANÇO, J. C.; PAIVA, J. R.; PAIVA M. C.; JUNQUEIRA, N. T. V. **Acerola**: Tecnologia de produção, pós-colheita, congelamento, exportação, mercados. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2003. 397p.

MEIRA, M. O. B. A vitamina C e sua relação com a saúde. In: SÃO JOSÉ, A. B.; ALVES, R. E. **Acerola no Brasil**: produção e mercado. Vitória da Conquista: UESB, 1995. p. 1- 3.

MUSSER, R. D.; COUCEIRO, E.M.; ALBUQUERQUE, M. H. Efeitos do ácido naftaleno acético no enraizamento de estacas semilenhosas da acerola em sistema de microaspersão. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA. 9., Campinas, 1987. **Anais...** Campinas: SBF, 1987. p. 79-83.

PACHECO, L.F.; LEITE, T. M. F.; DIAS, W. **Cadastramento frutícola**; versão 1.06. Brasília, DF: Codevasf-DPOI, 1999. 1 CD-ROM.

RITZINGER, R.; KOBAYASHI, A. K; OLIVEIRA, J. R.P. **A cultura da aceroleira**. Cruz das Almas, BA. Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2003. 198p.

TITTOTO, K.; SILVA, M. N.; MONICA, I. Acerola: produção e mercado mundial. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA. 15., Poços de Caldas, MG. **Anais...** Poços de Caldas: SBF, 1998. p. 68.