

Limão menos ácido promete conquistar consumidores

ROBERTO PEDROSO DE OLIVEIRA e
WALKYRIA BUENOSCVITTARO
Embrapa Clima Temperado

O limão é uma das principais frutas da dieta dos brasileiros, sendo utilizado na preparação de sucos, saladas, licores, refrigerantes, aperitivos, sorvetes e doces. O fruto possui reconhecido valor nutricional, principalmente pelo teor alto de vitaminas C e do complexo B, sendo, também, utilizado em tratamentos fitoterápicos.

No Brasil são produzidas um milhão de toneladas de limão por ano, incluindo-se os limões verdadeiros (grupo Siciliano) e as limas ácidas ('Tahiti' e 'Galego'). No total, a área cultivada é de 41 mil hectares, sendo 6% da produção destinada à exportação e o restante ao mercado interno. Mesmo assim, existe mercado para aumentar a produção, sendo importante a pesquisa de novas opções varietais para ampliar a diversidade genética dos pomares e de sabores aos consumidores. Nesse sentido,



a Embrapa Clima Temperado vem introduzindo novas cultivares de citros no Brasil.

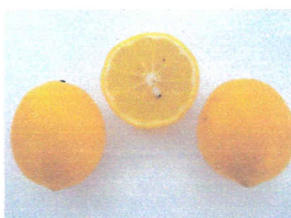
O limoeiro 'Meyer' (*Citrus meyeri* Y. Tan.) é uma das introduções mais recentes. Trata-se de um híbrido exótico natural entre limoeiro verdadeiro e laranjeira doce, selecionado na China e, atualmente, cultivado nos Estados Unidos, África do Sul, Nova Zelândia, Austrália, Uruguai e Argentina.

Os frutos apresentam excelente qualidade, competindo com os limões verdadeiros e as limas ácidas em seus vários usos. Pelo formato semelhante ao das laranjas, sabor de limão e casca brilhante de coloração amarelo-ala-

ranjada, o fruto chama a atenção dos consumidores. Pela menor acidez é recomendado para pessoas com problemas estomacais.

As plantas apresentam vigor médio, tendo porte pequeno quando comparadas às dos limoeiros verdadeiros. Por isso, também se adaptam ao cultivo em vasos de 20 a 150 litros, podendo ser utilizadas como plantas ornamentais produtoras de frutos.

Os frutos apresentam em média 135 g. O formato é ligeiramente elíptico, com base arredondada e mamilo pouco saliente na região estilar. A casca é fina, tendo coloração amarelo-alaranjada



brilhante quando os frutos estão maduros. A polpa tem boa quantidade de suco (43%) e o suco é menos ácido, menos amargo e com maior teor de açúcares totais que o dos limões verdadeiros. Em média, cada fruto tem 10 gomos e quantidade moderada de sementes (5 a 10). O aroma e o sabor são distintos em relação ao dos limões verdadeiros e das limas ácidas, sendo bastante apreciados.

As plantas devem ser cultivadas em solos bem drenados e em áreas iluminadas. São muito tolerantes ao frio e mais tolerantes ao calor que os limoeiros verdadeiros e limas ácidas. No entanto, são suscetíveis à tristeza, à

podridão floral dos citros e ao cancro cítrico.

A produção ocorre durante todo o ano, porém se concentra nos meses de abril a julho, podendo ser antecipada ou retardada em função das temperaturas médias da região. A cultivar é muito produtiva, podendo atingir 40 toneladas por hectare ao ano, após o sexto ano de cultivo.

Desde 2011, a Embrapa Clima Temperado vem recomendando o cultivo do limoeiro 'Meyer' no Rio Grande do Sul, sendo uma alternativa agrícola para os produtores. Mudanças podem ser adquiridas em viveiros da região. Espera-se que, em dois anos, haja frutas disponíveis nas feiras e nos supermercados, podendo os consumidores desfrutar desse novo sabor híbrido entre limão e laranja. Maiores informações podem ser obtidas na Embrapa, por meio do email atendsac@cpact.embrapa.br.

PARTIDO VERDE

**POUCAS EMPRESAS
JORNALÍSTICAS ULTRAPASSAM
TRÊS DÉCADAS**

**PARABÉNS DIÁRIO DA MANHÃ PELO
SEUS 33 ANOS E GRANDE SUCESSO NO
MEIO DE COMUNICAÇÃO PELOTENSE**

**MUITAS DÉCADAS
AINDA ESTÃO
POR VIR**

SAUDAÇÕES VERDES!

PAULO CESAR
PRESIDENTE DO PV PELOTAS

