

# 4 VARIEDADES

*Luiz Gonzaga Neto*

## INTRODUÇÃO

As variedades diferem, entre si, em diversos aspectos, como: formato de copa (algumas mais eretas outras mais esparlamadas), produtividade, época de produção (precoce, meia estação e tardia), número, tamanho e formato de fruto, além da coloração da polpa. As variedades diferenciam-se também quanto ao destino da produção. Variedades de goiabeiras destinadas ao processamento industrial devem ter, segundo Kawati (1997), as características que se seguem.

Para a produção de polpa:

- Polpa de coloração rosada.
- Altos teores de pectina.
- Baixo teor de umidade e alta acidez.
- Alta porcentagem de sólidos solúveis totais.

Para a produção de compota:

- Polpa de coloração rosada ou vermelha.
- Polpa espessa.
- Pequena quantidade de células pétreas.
- Polpa firme.
- Forma arredondada a oblonga.

Para o mercado de fruta in natura:

As variedades de goiabeira produtoras de frutas para consumo in natura apresentam características diferentes, dependendo se forem destinadas ao mercado interno ou à exportação. O mercado brasileiro, em geral, prefere frutas com polpa de coloração vermelha (Fig. 5A, 5B, 6 e 7) enquanto o mercado externo prefere frutas com polpa branca (Fig. 8 e 9). Outra exigência muito importante no mercado interno é quanto ao tamanho da fruta. Normalmente, o consumidor brasileiro, particularmente aquele consumidor que compra em lojas especializadas ou em supermercados, prefere a fruta de maior tamanho.



Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

**Fig. 5 A.** Variedade Rica com polpa de coloração vermelha.

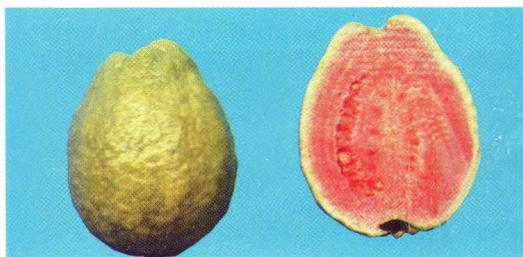


Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

**Fig. 5 B.** Cultivar Patillo com polpa de coloração vermelha.

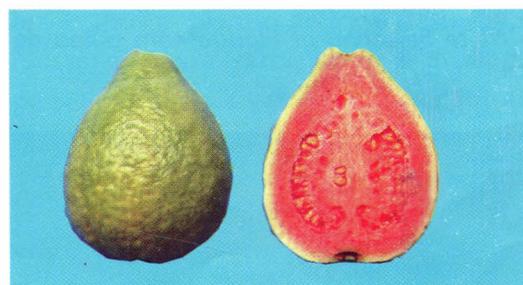


Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

**Fig. 6.** Seleção IPA B.14.3 com polpa de coloração vermelha.

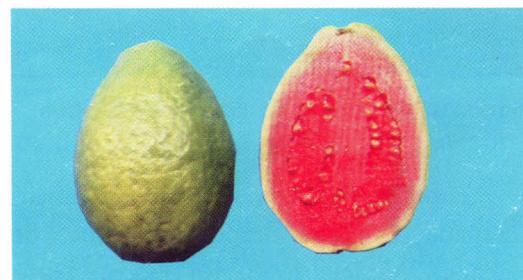


Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

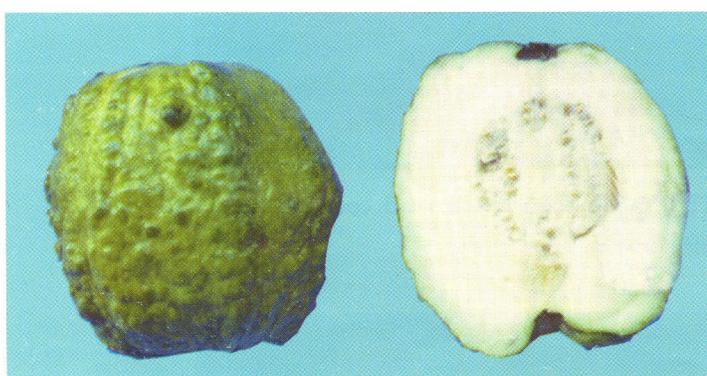
**Fig. 7.** Seleção Surubim com polpa de coloração vermelha.

O consumidor de faixa de renda menos elevada, em geral aquele que compra em feiras livres, prefere frutas menores.

Segundo Kawati (1997), existe hoje uma grande variabilidade genética na população de goiabeira encontrada no Brasil, introduzida a partir de genótipos provenientes da Austrália, dos Estados Unidos da América e da Índia, principalmente. Ainda de acordo com Kawati (1997), os materiais oriundos da Austrália tiveram uma grande participação na melhoria genética das variedades brasileiras, essencialmente daquelas voltadas para a produção de frutos destinados ao consumo in natura. Entre as variedades ou seleções destinadas ao mercado de fruta para consumo in natura, destacam-se as seguintes:



**Fig. 8.** Cultivar *White Selection of Florida* com polpa de coloração branca.



**Fig. 9.** Cultivar *Banaras* com polpa de coloração branca.

*Kumagai* – esta variedade, também chamada de Pedra Branca ou Branca de Valinhos (Medina, 1988), foi obtida a partir de uma seleção efetuada por produtores do Município de Valinhos, SP. Durante muito

tempo, foi a cultivar mais intensamente plantada para a produção de frutas de mesa, naquele Estado. Os frutos dessa variedade, de acordo com Piza Júnior & Kawati (1994), citados por Kawati (1997), têm peso entre 300 e 400 g, formato arredondado ou oblongo, polpa branca, casca lisa e são resistentes ao transporte.

**Ogawa nº 1, branca** – esta variedade, de polpa branca, resultou de uma seleção realizada no Município de Seropédica, RJ. As plantas são vigorosas, com crescimento lateral e bastante produtivas. Seus frutos, com formato oblongo, são doces de poucas sementes, e pesam de 300 a 400 g, às vezes até 700 g, no caso de ter sido feito o desbaste de fruto. A casca do fruto apresenta-se levemente rugosa.

*Iwao* – esta cultivar foi selecionada e fixada no Município de Carlópolis, PR. As plantas são vigorosas, produtivas e apresentam um crescimento vertical. Os frutos pesam de 350 a 400 g, têm formato arredondado a oblongo, casca levemente rugosa, de coloração amarelo-clara na maturação. A polpa é branca, espessa, levemente ácida e com poucas sementes.

Gonzaga Neto & Soares (1994) citam, para as condições do Nordeste brasileiro, as seguintes cultivares ou seleções:

*White selection of Florida* – esta variedade foi selecionada a partir de uma coleção de trabalhos formada com mudas provenientes de sementes e implantada pelo IPA, na Estação Experimental Poço da Cruz, em Ibimirim, PE. Seus frutos têm formato arredondado, casca rugosa, polpa espessa, de coloração branca, e pouca semente. O peso médio de fruto, sem desbaste, variou de 130 a 199,2 g.

**Pentecoste** – é uma seleção efetuada pelo IPA, também em Ibimirim, PE, a partir de uma coleção de trabalho implantada por semente. Seus frutos têm formato piriforme, peso médio, sem desbaste, acima de 196 g, e polpa de coloração amarela (Fig. 10). Por causa dessa coloração, não têm atraído a demanda do consumidor da fruta in natura.



Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

**Fig. 10.** Seleção pentecoste com polpa de coloração amarela.

Entre as variedades produtoras de frutas com polpa vermelha, destacam-se as seguintes:

**Ogawa nº 1** – esta cultivar foi obtida no Estado do Rio de Janeiro, por meio do cruzamento dirigido entre uma goiaba comum, de polpa vermelha, e uma cultivar denominada “Ceará”. A planta tem hábito de crescimento vertical e é bastante vigorosa e produtiva. Seus frutos têm peso médio entre 300 e 350 g, formato oblongo e casca lisa. Apresenta polpa espessa, rosada e com poucas sementes

**Ogawa nº 3** – esta variedade resultou do cruzamento dirigido entre a *Ogawa nº 1*, vermelha, e a *Ogawa nº 2*. As plantas apresentam copa compacta de porte baixo e crescimento lateral. Os frutos têm peso médio de 300 g, forma arredondada e casca lisa. A polpa apresenta coloração rosada.

**Rica** – esta variedade foi obtida a partir de uma seleção massal efetuada num lote de plantas provenientes de sementes da variedade *Supreme*. É uma variedade produtiva e vigorosa. Seus frutos, de formato piriforme e casca rugosa, apresentam tamanho médio e pesam entre 100 e 250 g. Têm um alto teor de açúcares e são levemente ácidos. Embora essa variedade tenha sido selecionada para fins industriais, seus frutos são comercializados no Nordeste como fruta de mesa. Ainda que essa variedade tenha o formato preferido pelo mercado

consumidor do Nordeste, os frutos da variedade *Paluma* são mais aceitos.

**Paluma** – esta variedade é hoje a mais cultivada em todas as áreas irrigadas do Nordeste brasileiro. Embora tenha sido criada com fins industriais, é a principal variedade produtora de frutos para consumo in natura.

A variedade *Paluma* também resultou de uma seleção massal efetuada pela Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias de Jaboticabal. Foi selecionada a partir de um lote de plantas oriundas de sementes da variedade *Ruby Supreme*. As plantas da variedade *Paluma* são muito vigorosas, de crescimento lateral e bastante férteis, exigindo desbaste para que produzam frutos com qualidade, nas áreas irrigadas do Nordeste brasileiro.

É comum surgirem até dezessete botões florais num só ramo, após a poda de frutificação. Se não houver desbaste, os frutos não alcançam o tamanho e o peso preferidos pelo consumidor da fruta in natura. Em áreas irrigadas do Nordeste brasileiro, essa variedade quando produzida por estaca, é também bastante precoce, florando aos 6 ou 7 meses de idade após o plantio no local definitivo. Nessa primeira safra, após a primeira poda de frutificação, pode-se colher até 10 ou 15 kg de fruto por planta. Os frutos são piriformes, com casca lisa e, quando desbastados, podem atingir mais de 500 g, notadamente nas primeiras produções. A grande qualidade da *Paluma* é, sem dúvida, a resistência pós-colheita dos frutos.

**Pedro Sato** – as plantas desta variedade são vigorosas, produtivas e com crescimento lateral. Seus frutos são considerados grandes (Fig. 11), pesando em média 300 a 400 g, quando raleados. Apresenta formato oblongo, casca rugosa, polpa rosada e poucas sementes. De acordo com Pereira (1994), citado por Kawati (1997), é atualmente a variedade mais cultivada no Estado de São Paulo.



Fonte: Zambão et al., 1998.

**Fig. 11.** Variedade Pedro Sato.

*Sassaoka* – esta variedade, segundo Kawati (1997), foi fixada a partir de um pomar formado com mudas de sementes existentes no Município de Valinhos, SP. As plantas são vigorosas, produtivas e de crescimento vertical. Produz frutos arredondados, grandes e com casca muito rugosa. A polpa é de coloração rosado-clara, firme e com poucas sementes. Kawati (1997) afirma que, embora a rugosidade da casca não tenha um aspecto muito atrativo, os frutos dessa variedade são aceitos pelo mercado consumidor, por apresentar vida pós-colheita mais prolongada. Ainda de acordo com Kawati (1997), por causa da segregação que ocorre em pomares implantados com mudas originadas a partir de sementes, têm surgido outras cultivares, às vezes selecionadas pelos próprios produtores. Entre essas seleções, a Roncaglia tem, segundo o autor, excelente potencial de mercado como fruta para consumo in natura, principalmente por causa da resistência pós-colheita dos seus frutos. São citadas também as variedades *Ogawa 4* e *Ogawa 5*, obtidas por cruzamentos dirigidos. Zambão & Neto (1998) citam ainda as variedades *Murayama*, *Iwata* e *Shirayam* como variedades de mesa cultivadas no Estado de São

Paulo. Gonzaga Neto et al. (1999), em estudo na Região do Submédio do Vale do São Francisco, citam as variedades indianas *Banaras*, *Allahabad Safeda*, *Lucknow* e *Chitidar*, introduzidas por meio de sementes vindas da Universidade Federal do Ceará, como promissoras para cultivo naquelas áreas.

## PRINCIPAIS VARIEDADES DO MERCADO INTERNO

Considerando o mercado de fruta para consumo in natura no Brasil, podem ser destacadas as seguintes variedades: Paluma, Rica, Pedro Sato e *Sassaoka*, principalmente nos Estados de São Paulo e Pernambuco. Conforme descrição anterior, todas elas apresentam frutos com polpa de coloração vermelha ou rosada e têm como principal vantagem a resistência dos frutos pós-colheita.

Em princípio, todas as variedades produtoras de frutos com polpa vermelha são potencialmente destinadas ao mercado industrial, uma vez que esse segmento prefere as frutas com essa coloração de polpa. Há, contudo, necessidade de diferenciar as variedades com características apropriadas para suco, polpa, compota ou doce em massa.

## PRINCIPAIS VARIEDADES COM POTENCIAL PARA EXPORTAÇÃO

Embora o volume de goiaba exportado pelo Brasil, para consumo in natura, seja ainda incipiente, toda fruta exportada teve como principal característica a coloração branca da polpa, pois essa é a preferência do consumidor externo. Dessa forma, as variedades *Ogawa Branca*, *White Selection of Florida*, *Banaras*, *Kumagai* e *Iwao* são aquelas que apresentam maior potencial de mercado externo. Acredita-se

que um trabalho de promoção bem conduzido poderá tornar as variedades de polpa vermelha também comerciáveis no mercado externo. Ainda que haja possibilidade de

exportação, sem dúvida nossa principal fatia de mercado externo é o segmento de produtos processados ou industrializados, notadamente os sucos de goiaba.

---