

# Laranjeiras para São Paulo

Quatro variedades de laranjeira foram lançadas pela Embrapa Mandioca e Fruticultura. As laranjeiras são 'BRS Precoz', 'Majorca', 'Kawatta' e 'Olivelands' — recomendadas para o Estado de São Paulo. As três primeiras cultivares têm em comum a maturação precoce (são colhidas entre maio e julho) e a produtividade similar à 'Hamlin', variedade precoce de referência no mercado. "O diferencial está no sabor e na cor, superiores à cultivar 'Hamlin'".

## Qualidade superior

Além disso, em testes sensoriais, apresentaram qualidade superior tanto para produção de suco pasteurizado, quanto de suco concentrado congelado. Ou seja, essas variedades são exatamente o que a indústria de suco procura. Além dis-

so, a BRS Precoz tem aptidão para o mercado de fruta fresca", afirma o pesquisador Eduardo Sanches Stuchi, responsável pela geração e avaliação das variedades. No caso da 'Olivelands', o que a diferencia é a alta produtividade.

## 14 safras

A produção e a época de maturação das laranjeiras foram definidas com base na avaliação de 14 safras (de 1990 a 2004), na Estação Experimental de Citricultura de Bebedouro, onde funciona um dos campos avançados da Embrapa Mandioca e Fruticultura no interior paulista. O escalonamento da colheita dessas variedades permite que essas seleções de laranja sejam distribuídas ao longo do tempo (três meses) com máxima qualidade e produtividade.

LÉA CUNHA - EMBRAPA MANDIOCA E FRUTICULTURA

mas de colheita, a pesquisadora verificou que a realizada com tesoura é a mais eficiente para a conservação dos atributos da lima ácida "Tahiti". Também é o sistema que apresenta maior rendimento de frutas com padrão de qualidade exigido para exportação. "O sistema de colheita com o gancho causa danos físicos aos frutos e prejudica seus atributos de qualidade de forma irreversível. Os procedimentos e beneficiamento pós-colheita das limas ácidas "Tahiti" têm sua eficiência reduzida quando aplicados em frutos que sofreram danos físicos", concluiu a engenheira agrônoma.

## Integração

Para o orientador da pesquisa, Francisco de Assis Alves Mourão Filho, o trabalho, que foi financiado pela Fapesp, pode fornecer informações sobre os sistemas de colheita utilizados para lima ácida "Tahiti" identificando aquele que melhor mantém a qualidade pós-colheita da fruta. "Os resultados mostraram a necessidade da integração das tecnologias utilizadas — durante e após a colheita — para que produtos com alta qualidade possam estar disponíveis ao consumidor e gerar lucros para os envolvidos na cadeia de produção de lima ácida Tahiti", finaliza.

ALICIA NASCIMENTO AGUIAR - ESALQ/USP



Colheita da variedade "Olivelands"