



Foto: Fabiano Bastos

BRS MINIPITAYA DO CERRADO

BRS MPC

Cultivar de
minipitaya com
sabor aprimorado

Embrapa

Cultivar com fruto curto e estreito de vermelha e polpa branca

Com sabor diferenciado, por uma ótima combinação de doçura e acidez, a cultivar tem origem na biodiversidade essencialmente brasileira, especificamente na região do Cerrado. Seu fruto é pequeno, com massa média de 80 gramas, e muito doce (15 °Brix a 19 °Brix). A casca tem espessura fina e possui espinhos.

Alcança produtividades superiores a dez toneladas por hectare por ano. A planta tem resistência e tolerância a doenças e se adapta bem às condições de clima e solos brasileiros.

A BRS Minipitaya do Cerrado também é recomendada para uso na fruticultura ornamental, com flores grandes e brancas e antese (abertura de flores) noturna.

Região de adaptação

A região de recomendação é o Cerrado do Planalto Central, com viabilidade de cultivo em todas as regiões e biomas do Brasil.

Adapta-se em áreas com altitudes de 0 a 1.100 metros, entre as latitudes 0 °S a 30 °S, para plantio em qualquer época do ano (com irrigação) e em diferentes tipos de solo.



Origem da cultivar

A cultivar BRS Minipitaya do Cerrado (BRS MPC) foi obtida por meio de melhoramento genético convencional, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (nº 50882).

O objetivo do trabalho foi aumentar a produtividade, o vigor das plantas, a resistência a doenças, a precocidade de produção, a adaptabilidade às condições edafoclimáticas brasileiras, além da melhoria das características físicas e químicas dos frutos (melhor balanço entre o teor de sólidos solúveis e a acidez).

Outro ponto importante do melhoramento genético foi a busca pela autocompatibilidade, ou seja, a capacidade de a planta produzir frutos sem a necessidade da polinização cruzada.

A avaliação e a seleção de matrizes clonais foram realizadas na Embrapa Cerrados (Planaltina, DF). As avaliações de desempenho agrônomo da cultivar em condições comerciais foram realizadas no Cerrado e em outras regiões do Brasil.

Esta cultivar é uma nova opção para os fruticultores do Brasil. Seus frutos podem ser consumidos frescos ou serem usados na fabricação de produtos processados. Eles atendem o mercado de frutas especiais e alcançam alto valor de comercialização.



Cultivares de pitayas desenvolvidas pela Embrapa

| Cultivar | Morfologia dos frutos | Massa média dos frutos (g) | Sólidos Solúveis (°Brix) | Produtividade anual no terceiro ano (t ha ⁻¹)* |
|----------------------------|--|----------------------------|--------------------------|--|
| BRS Lua do Cerrado | Casca vermelha de polpa branca | 600 | 13 a 17 | 18 a 35 |
| BRS Luz do Cerrado | Casca vermelha de polpa branca | 600 | 13 a 17 | 18 a 35 |
| BRS Mini-pitaya do Cerrado | Casca vermelha com espinhos e polpa branca | 80 | 15 a 19 | 3 a 10 |
| BRS Granada do Cerrado | Casca vermelha e polpa roxa | 250 | 13 a 17 | 16 a 42 |
| BRS Âmbar do Cerrado | Casca amarela com espinhos e polpa branca | 150 | 20 a 22 | 7 a 15 |

* Espaçamento 4 m x 3 m.

Reserva de mudas

<http://www.embrapa.br/cultivar/pitaya>

Saiba mais sobre as pitayas



Unidade responsável pelo conteúdo Embrapa Cerrados

Rodovia BR-020, Km 18
Caixa Postal: 08223
CEP 73310-970 – Planaltina, DF

<https://www.embrapa.br/cerrados>
<https://www.embrapa.br/fale-conosco/sac>

Fevereiro/2023
Tiragem: 200
CGPE: 018020