

Cadeia produtiva do alho ganha nova cultivar

Testes de validação já comprovaram as suas qualidades e as sementes para compor os lotes que serão ofertados em leilões já foram multiplicadas. Só falta marcar a data do edital para seleção pública que vai licenciar empresas interessadas em produzir alho-semente, previsto para o início do próximo ano.

A cultivar de alho “Amarante”, pertence ao grupo comum/seminobre e foi selecionada por produtores na região de Ouro Preto (MG). Na Embrapa Hortaliças (Brasília/DF), passou pelo processo de limpeza de vírus e seleção clonal e está

pronta para ser disponibilizada por produtores de alho de todo País. O alho “Amarante”, foi selecionado provavelmente a partir de Cateto Roxo, uma variedade ainda muito utilizada por pequenos produtores, porém de qualidade inferior. A exemplo da cultivar “BRS Hozan”, lançada em 2013, a cultivar Amarante também é livre de vírus e dispensa a necessidade de vernalização (acondicionamento dos bulbos em câmara fria por 50 dias antes do plantio) para ser plantado em regiões de clima mais quente, reduzindo os custos de produção

O pesquisador Francisco Resende, que coordena o Programa de Melhoramento de Alho da Embrapa Hortaliças, destaca que a cultivar apresenta outras características, como o menor número de bulbilhos por cabeça, bulbos com formato mais uniforme se comparado com outros materiais



Produção de alho semente em telado

FOTO: Paula Rodrigues



com o “Cateto Roxo”, com o qual partilha semelhanças e diferenças. “Os dois são parecidos no formato, na cor, mas o Amarante nunca vai passar de 12 bulbilhos por bulbo, enquanto o “Cateto Roxo” chega a apresentar até 35”, assinala o pesquisador, para quem o menor número de dentes representa uma vantagem para o consumidor, já que resulta em produção de bulbilhos de maior tamanho facilitando na hora de descascar. “Ele produz dentes grandes o suficiente para agradar a dona de casa e também o produtor”.

A validação do novo material decorreu de testes conduzidos em diferentes regiões do Brasil, produtoras de alho comum, que apresentaram diferentes níveis de produtividade e com ciclo variando de 130 a 150 dias. O maior índice de produção foi obtido no município de Bueno Brandão (MG), com 20 toneladas por hectare (bulbos não curados), enquanto a média em outras localidades ficou em torno de 11 a 12 t/ha. Além das características apresentadas, o alho Amarante também apresenta outro diferencial quanto à questão do sabor e pungência, principalmente com relação às variedades de alho e também ao importado do China e da Argentina.

“A presença do ácido pirúvico determina o maior ou menor grau de pungência do alho e nesse quesito o Amarante chega a 14 $\mu\text{mol/L}$, menor do que o Cateto Roxo, com 20 $\mu\text{mol/L}$, mas superior ao aroma do Hozan, Chonan e Quitéria bem menos pungente com médias de 7 a 8 $\mu\text{mol/L}$ ”, registra o pesquisador, que prevê a adoção da cultivar inicialmente pelos pequenos produtores e, numa fase posterior, pelos grandes produtores como uma opção para redução de custos por não necessitar de vernalização. “É mais uma opção de cultivo que estamos oferecendo e que deve despertar o interesse de grande parte da cadeia produtiva”. (FONTE: Embrapa Hortaliças)