

# Cultivares de Maracujazeiros Doce e Silvestres da Embrapa

Fábio Gelape Faleiro, Nilton Tadeu Vilela Junqueira,  
Ana Maria Costa e Francisco Pinheiro de Araújo

## 1. O que é

O maracujazeiro-doce (*Passiflora alata* Curtis) e os maracujazeiros-silvestres (*Passiflora setacea* DC. e *Passiflora cincinnata* Mast.) são importantes alternativas para os produtores de maracujazeiro-azedo (*Passiflora edulis* Sims) e também para outros fruticultores. O maracujazeiro-doce é cultivado comercialmente no Brasil desde a década de 1970, mas a primeira cultivar (BRS Mel do Cerrado – BRS MC) foi registrada e protegida no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) somente em 2017. A primeira cultivar de maracujazeiro-silvestre da espécie *P. setacea* (BRS Pérola do Cerrado – BRS PC) foi lançada pela Embrapa em 2013 e a da espécie *P. cincinnata* (BRS Sertão Forte – BRS SF) lançada em 2016. A seguir são apresentadas as características de cada cultivar.

**BRS Mel do Cerrado (BRS MC)** – Cultivar da espécie *P. alata* destinada ao mercado de frutas especiais de alto valor agregado. É uma boa opção para fruticultores altamente tecnicados e para cultivo em estufa, onde se pode obter frutos de alta qualidade física e química com alto valor no mercado. É também uma boa opção para pequenos produtores e para a agricultura praticada em sítios, chácaras e ambiente urbano. As principais características desta cultivar, trabalhadas no melhoramento genético, foram a alta produtividade, a qualidade física e química de frutos e o maior nível de resistência a doenças foliares.

Sua flor exuberante, vermelho-arroxeadada e com longos filamentos multibandeados, evidenciam também o seu potencial ornamental para paisagismo de grandes áreas, como muros e pérgulas. Os frutos, quando maduros, têm coloração de casca amarela. A massa dos frutos varia de 120 g a 300 g (média de 200 g), os quais apresentam polpa amarelo-alaranjada adocicada com teor de sólidos solúveis muito alto (acima de 17 °Brix). Além da polpa/sementes, a casca também é comestível, podendo ser utilizada para fazer salada, compotas, entre outras receitas. Dependendo das condições de manejo da cultura, pode atingir produtividades acima de 30 t/ha no primeiro ano de produção.

**BRS Pérola do Cerrado (BRS PC)** – Esta cultivar, da espécie *P. setacea*, possui quatro aptidões: consumo in natura, processamento industrial, ornamental e funcional-medicinal. Trata-se de uma alternativa para o mercado de frutas especiais e de alto valor agregado destinadas a indústrias de sucos, sorvetes, doces e para consumo in natura. Suas belas flores brancas e sua ramificação densa evidenciam seu potencial ornamental para paisagismos de grandes áreas. Por ser altamente vigorosa e por não terem sido verificados, nas condições de avaliação, problemas importantes com relação a doenças e pragas, apresenta grande potencial para cultivo em sistemas orgânicos e agroecológicos. Outro ponto relevante da cultivar é o grande potencial produtivo (superior a 25 t/ha/ano) e a qualidade físico-química e funcional da polpa. A cultivar é recomendada para a região do Cerrado, embora trabalhos de validação tenham ampliado a sua recomendação para outras regiões do Brasil.

**BRS Sertão Forte (BRS SF)** – Cultivar da espécie *P. cincinnata* como alternativa para o mercado de frutas especiais e de alto valor agregado destinadas a indústrias de sucos, sorvetes e doces. Apresenta flores roxas, com diâmetro em torno de 10,6 cm e que abrem no período da manhã. Os frutos são arredondados e, quando maduros, têm coloração de casca verde-clara e são fortemente ácidos. A massa dos frutos varia de 120 g a 160 g, com polpa amarelo-esbranquiçada contendo 9,8 °Brix a 14,4 °Brix.

A cultivar é recomendada para a região do Semiárido e Cerrado, onde pode produzir mais de 25 t/ha/ano em polinização aberta. Apresenta como característica de destaque maior tolerância a estresse hídrico. Sua flor exuberante, arroxeadada e com longos filamentos, evidencia também o seu potencial ornamental. As flores abrem no período da manhã e são muito visitadas por mamangavas (*Xylocopa* sp.), que são os insetos polinizadores do maracujazeiro-azedo comercial.

## 2. Benefícios e/ou vantagens

- O produtor de maracujá-doce e silvestre deve dedicar parte do seu tempo para a abertura de mercado. As cadeias produtivas destes maracujás estão em consolidação e, por isso, muitos consumidores ainda não conhecem estas frutas. O produtor deve estabelecer uma estratégia de marketing para apresentar estes maracujás aos potenciais consumidores. Como são novidades no mercado, estes maracujás têm grande potencial de venda a preços altos no mercado varejista.

## 3. Como utilizar

A princípio, o sistema de produção das cultivares de maracujazeiro-doce (BRS Mel do Cerrado) e dos maracujazeiros-silvestres (BRS Pérola do Cerrado e BRS Sertão Forte) segue as recomendações técnicas do maracujazeiro-azedo comercial, com relação às exigências edafoclimáticas, preparo e correção do solo, necessidade de espaldeiramento, podas, irrigação e adubações de formação e produção.

## 4. Onde obter mais informações

### Publicações:

Maracujá doce – BRS Mel do Cerrado (BRS MC):  
<https://bit.ly/2RoBwRS>

Maracujá silvestre BRS Pérola do Cerrado (BRS PC):  
<https://bit.ly/370rpJz>

Maracujá silvestre BRS Sertão Forte: <https://bit.ly/370rrkF>

Maracujá, 500 perguntas, 500 respostas: <https://bit.ly/2TvgYKb>

EMBRAPA. Embrapa Cerrados. Material didático – Minicurso Maracujá: <https://bit.ly/30sQVor>

### **Onde conseguir sementes e mudas com garantia de origem:**

<https://www.embrapa.br/cultivar/maracuja>

### **Outros:**

EMBRAPA. Embrapa Cerrados. Lançamento Oficial da Cultivar de Maracujazeiro Doce BRS Mel do Cerrado (BRS MC):  
<https://bit.ly/2Rn4Sjl>

EMBRAPA. Embrapa Cerrados. Lançamento da cultivar de maracujazeiro silvestre BRS Pérola do Cerrado:  
<https://bit.ly/2FWBRpw>

EMBRAPA. Embrapa Cerrados. Lançamento Oficial da Cultivar de Maracujazeiro Silvestre BRS Sertão Forte (BRS SF):  
<https://bit.ly/3ajoD3U>



Foto: Fabiano Bastos



Foto: Fabiano Bastos



Foto: Fabiano Bastos

BRS Mel do Cerrado (BRS MC), BRS Pérola do Cerrado (BRS PC) e BRS Sertão Forte (BRS SF).