Passiflora mucronata

Tatiana Góes Junghans
Onildo Nunes de Jesus

A espécie *Passiflora mucronata* Lam., também conhecida como maracujá-de-restinga, é uma espécie que se destaca por apresentar características relacionadas à ornamentação, como antese noturna, flores ovais e fosforescentes e longo período de florescimento (Meletti et al., 2011). Apresenta certa tolerância à salinidade (Lima et al., 2020), resistência a patógenos importantes, como bacteriose e antracnose (Junqueira et al., 2005) e os fungos *Fusarium oxysporum* f. sp. *passiflorae* (Preisigke et al., 2015) e *F. solani* (Freitas et al., 2016), o que evidencia um potencial a ser explorado em programas de melhoramento genético e como porta-enxerto da espécie comercial susceptível à fusariose, o maracujá-azedo (*P. edulis* Sims). É uma das 87 espécies endêmicas e uma das 150 espécies de passifloras nativas do Brasil, sendo encontrada em ecossistemas de restinga, localizados da Bahia até o litoral norte de São Paulo (Nunes, 2002; Magnago et al., 2011; Bernacci et al., 2024). Na Bahia é encontrada principalmente na faixa litorânea de Salvador até o extremo sul do estado (Nunes, 2002).

Como citado no capítulo de *Passiflora silvestris* Vell. (espécie sinônima de *Passiflora galbana* Mast.), essas duas espécies são morfologicamente similares. Contudo, observa-se que as plantas de *P. mucronata* apresentam folhas maiores e com o verde mais escuro, sendo também bem mais vigorosas.

As plantas também se adaptam bem ao cultivo em vasos de 43 L. O início da fase reprodutiva, após a semeadura, ocorre em seis meses. As flores abrem no período da noite, após as 19h00 e fecham no início do outro dia às 7h00, sendo que em dias nublados fecham às 9h00 na região de Cruz da Almas, BA. Suas flores são totalmente brancas e medem em torno de 10 cm.

Características do fruto

Os frutos de *P. mucronata* do acesso BGP114, disponível na Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA, são amarelos quando maduros. O início do amadurecimento do fruto após a polinização da flor se dá quando a casca do fruto começa a ficar amolecida e passa para a coloração amarelo-esverdeada, ocorre em um período de 41 dias, com apenas mais um dia a casca fica amarelada e com mais cinco dias após o amarelecimento da casca, inicia-se a sua senescência. Os frutos dessa espécie amadurecem muito rapidamente, principalmente no verão, sendo que os frutos colhidos maduros tornam-se senescentes em apenas quatro dias.

O fruto não abscinde quando maduro, por isso é necessária a colheita dos frutos ainda na planta. Contudo o fruto abscinde quando a casca está com sinais avançados de deterioração. O fruto é comestível e o consumo de alguns frutos (3 a 5 frutos) próximo ao horário de dormir, melhora a qualidade do sono, sendo que se pode mastigar as sementes com a polpa. A coloração da polpa dos frutos é alaranjada. Outras características dos frutos e sementes são apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1. Valores médios das características dos frutos e sementes de *Passiflora mucronata*.

Características do fruto	Valores
Comprimento médio	4,7 cm (3,5 a 5,4 cm)
Diâmetro médio	2,3 cm (2 a 2,6 cm)
Massa média	11,3 g (6,4 a 16,9 g)
Massa média da casca	4,2 g (3 a 7,1 g)
Comprimento médio do pedúnculo	5,7 cm (4,9 a 6 cm)
Número médio de sementes	117 (48 a 154 sementes)
Massa média de 100 sementes	1,02 g (0,87 a 1,08 g)
Comprimento médio de sementes	0,43 cm (0,41 a 0,47 cm)

Germinação de sementes recém-colhidas

A emergência de plântulas é baixa e desuniforme em sementes recém-colhidas, sendo uma evidência da presença de dormência nessas sementes. Para sementes recém-colhidas, aos 60 dias após a semeadura (DAS), foi observada uma porcentagem de emergência de 37% para sementes secas por um dia em temperatura ambiente (conteúdo de água das sementes de 15,3%). Essas sementes continuaram a germinar até os 210 DAS, atingindo 55% de emergência (Junghans et al., 2020).

Germinação de sementes armazenadas

O armazenamento a 5 ºC é mais indicado para conservação de sementes de *P. mucronata*. As sementes podem ser conservadas com umidade de 15,3% a 5 ºC até seis meses com 89% de emergência no verão em condições de casa de vegetação em Cruz das Almas, BA, sem a necessidade da adição dos reguladores vegetais GA_{4+7} + BA para superar a dormência.

É possível o armazenamento das sementes de *P. mucronata* por dois anos com o conteúdo de água de 7,6% a 5 ºC com a obtenção de uma alta emergência de plântulas (84%) com o uso de GA_{4+7} + BA. Para a obtenção do grau de umidade de 7,6%, as sementes foram colocadas por um dia em dessecador contendo 500 g de sílica gel. Em sementes armazenadas por um ano a 5 ºC, obteve-se 94% de emergência na presença desses reguladores e 55% de emergência na ausência (Junghans et al., 2020).

Foto: Tatiana Góes Junghans

Figura 1. *Passiflora mucronata*: planta com frutos verdes no campo.

Fotos: Tatiana Góes Junghans

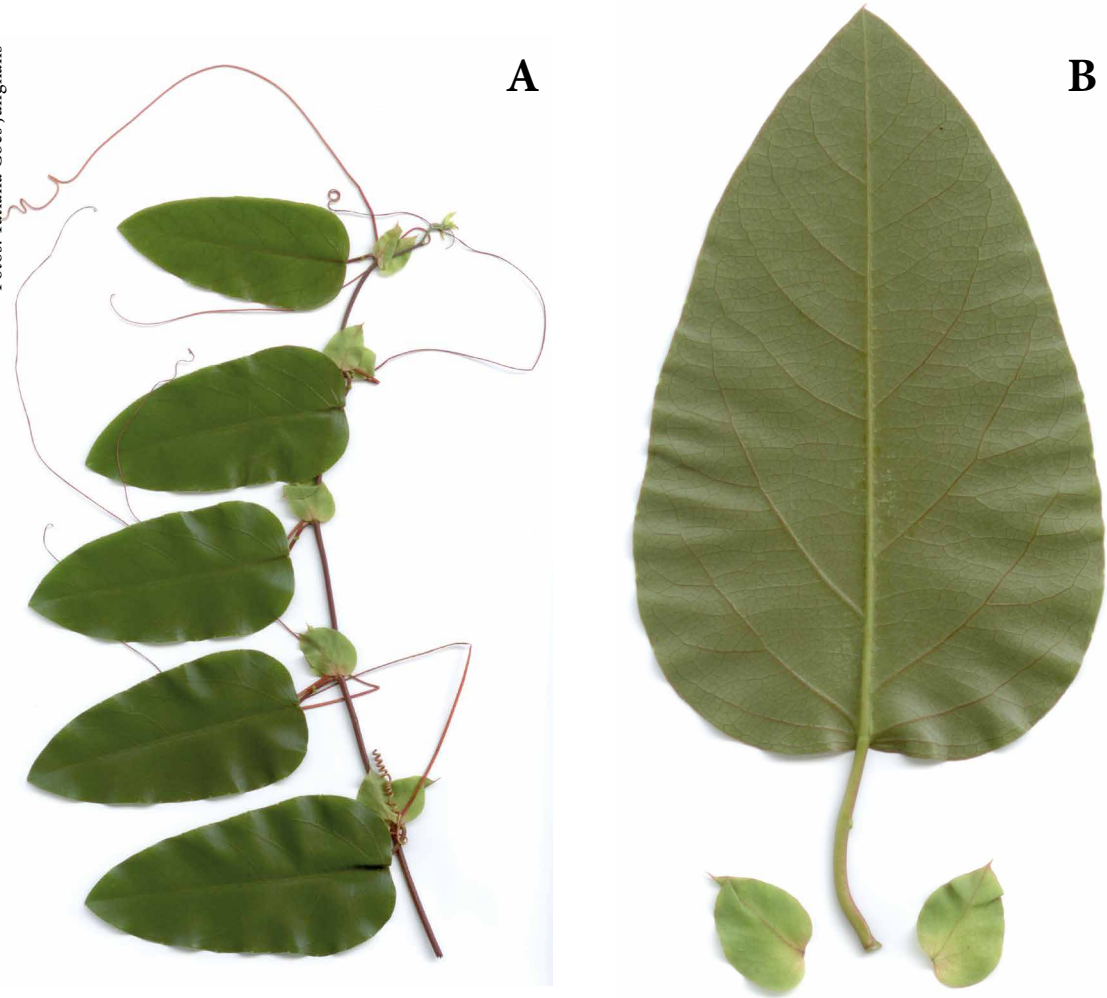

Figura 2. *Passiflora mucronata*: ramo (A); face abaxial da folha com estípulas (B).

Foto: Tatiana Góes Junghans

Figura 3. *Passiflora mucronata*: botão floral.

Figura 4. *Passiflora mucronata*: flor.

Figura 5. *Passiflora mucronata*: frutos maduro (esquerda) e verde (direita) na planta.

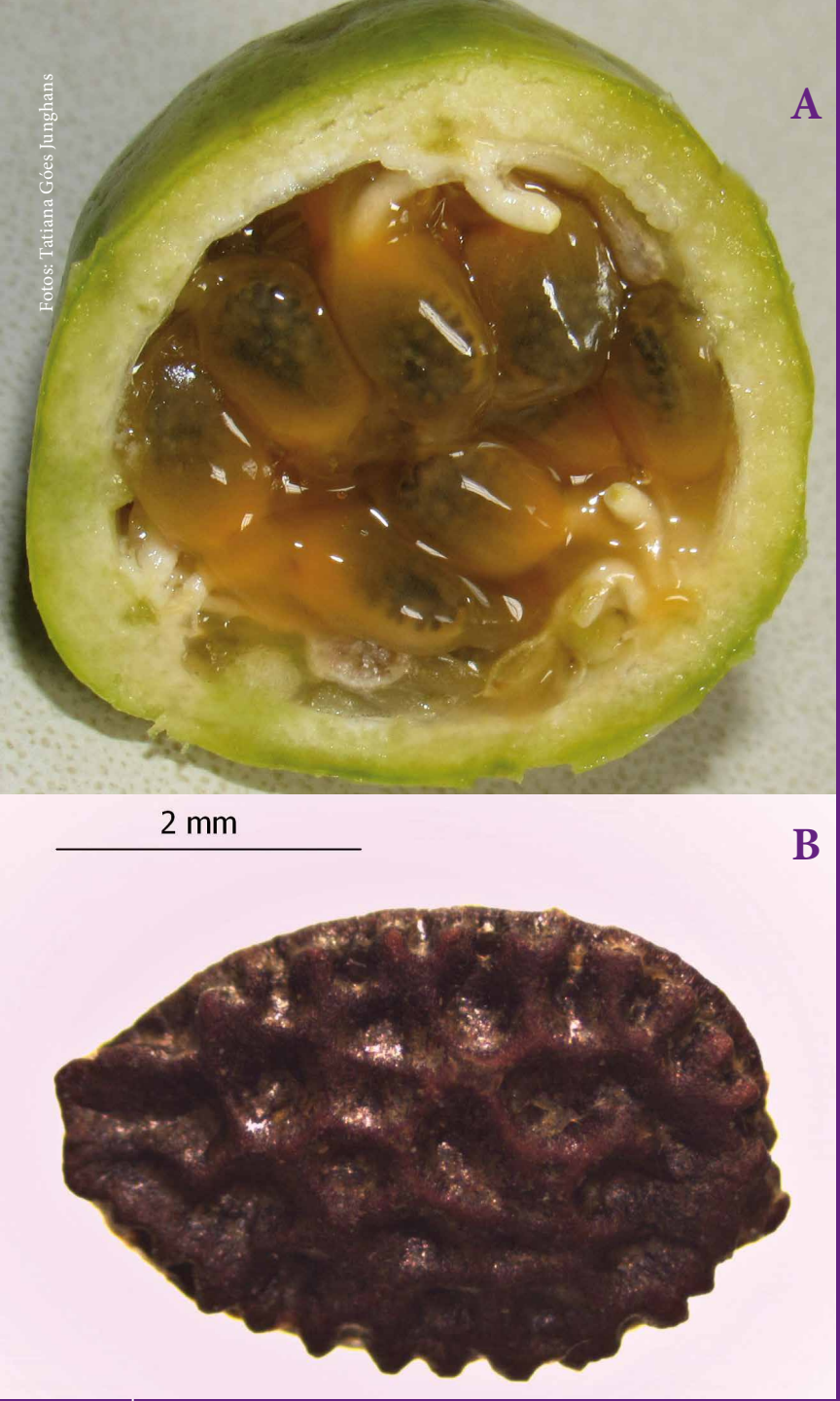

Figura 6. *Passiflora mucronata*: fruto cortado (A); semente (B).

Foto: Tatiana Góes Junghans

Figura 7. Plântulas de *Passiflora mucronata* aos 30 dias após a semeadura.

Referências

BERNACCI, L. C.; NUNES, T. S.; MEZZONATO, A. C.; MILWARD-DE-AZEVEDO, M. A.; D. C. IMIG; CERVI, A. C. (in memoriam). ***Passiflora in* Flora e Funga do Brasil**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: https://floradobrasil.jbrj.gov.br/FB12547. Acesso em: 16 set. 2024.

FREITAS, J. C. O.; VIANA, A. P.; SANTOS, E. A.; PAIVA, C. L.; SILVA, F. H. L.; AMARAL JÚNIOR, T.; SOUZA, M. M.; DIAS, V. M. Resistance to *Fusarium solani* and characterization of hybrids from the cross between *P. mucronata* and *P. edulis*. **Euphytica**, v. 28, n. 3, p. 493-507, 2016.

JUNGHANS, T. G.; JESUS, O. N.; SOUZA, J. N. M. **Armazenamento, conteúdo de água e reguladores de crescimento na conservação e na superação da dormência de sementes de *Passiflora mucronata* Lam.**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2020. 21 p. (Embrapa Mandioca e Fruticultura. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 113).

JUNQUEIRA, N. T. V.; BRAGA, M. F.; FALEIRO, F. G.; PEIXOTO, J. R.; BERNACCI, L. C. Potencial de espécies silvestres de maracujazeiro como fonte de resistência a doenças. In: FALEIRO, F. G.; JUNQUEIRA, N. T. V.; BRAGA, M. F. (ed.). **Maracujá**: germoplasma e melhoramento genético. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2005. p. 81-108.

LIMA, L. K. S.; JESUS, O. N.; SOARES, T. L.; SANTOS, I. S.; OLIVEIRA, E. J.; COELHO FILHO, M. A. Growth, physiological, anatomical and nutritional responses of two phenotypically distinct passion fruit species (*Passiflora* L.) and their hybrid under saline conditions. **Scientia Horticulturae**, v. 263, 2020.

MAGNAGO, L. F. S.; MARTINS, S. V.; PEREIRA, O. J. Heterogeneidade florística das fitocenoses de restingas nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo, Brasil. **Revista Árvore**, v. 35, n. 2, p. 245-254, 2011.

MELETTI, L. M. M.; SOARES-SCOTT, M. D.; BERNACCI, L. C.; ALVARES, V.; AZEVEDO FILHO, J. A. Caracterização de *Passiflora mucronata* Lam.: nova alternativa de maracujá ornamental. **Ornamental Horticulture**, v. 17, n. 1, p. 87-95, 2011.

NUNES, T. S. **A família Passifloraceae do Estado da Bahia-Brasil**. 2002. 95f. Dissertação (Mestrado em Botânica) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, BA, 2002.

PREISIGKE, S. C.; NEVES, L. G.; ARAÚJO, K. L.; BARBOSA, N. R.; SERAFIM, M. E.; KRAUSE, W. Multivariate analysis for the detection of *Passiflora* species resistant to colar rot. **Bioscience Journal**, v. 31, n. 6, p. 1700-1707, 2015.