BRS Diamante: nova variedade de abacaxi resistente à fusariose





A variedade BRS Diamante é um híbrido oriundo do cruzamento da variedade FRF 632 (obtida na Amazônia) e a cultivar Gold (ou MD-2), principal cultivar no mercado mundial in natura. A 'BRS Diamante' foi obtida pelo programa de melhoramento genético do abacaxizeiro da Embrapa Mandioca e Fruticultura (Cruz das Almas, BA), avaliada ao longo de vários ciclos, entre 2017 e 2024, se destacando nos ensaios de competição em diferentes regiões produtoras de abacaxi no Brasil, em especial no Nordeste, Triângulo Mineiro e Norte Fluminense.

A planta da variedade BRS Diamante possui porte médio a alto, com maior número de folhas, de comprimento similar, porém com menor largura que a cultivar Pérola. Apresenta poucos e pequenos espinhos esparsos ao longo do bordo foliar, com maior concentração no ápice e na base foliar. A inflorescência possui cor vermelha intensa, e o pedúnculo é médio-longo, com diâmetro que suporta frutos mais pesados. Produz mudas do tipo filhote (ou mudas de cacho) em número menor ao da cultivar Pérola e sob boas condições hídricas no período da indução floral.

O fruto é médio a grande, com peso similar ao da cultivar Pérola, formato cilíndrico, frutilhos ligeiramente mais salientes e brácteas mais compridas que no fruto da cultivar Pérola. A polpa tem cor creme a amarelo-pálida, elevado teor de açúcares e maior acidez, o que lhe confere um sabor excelente. A maturação do fruto é cerca de 30 a 40 dias mais tardia, importante para ampliar a janela de comercialização. O fruto apresenta maior firmeza que o fruto da cultivar Pérola e deve ser colhido no estádio colorido, com 70 a 90% dos frutilhos amarelos.

É resistente à fusariose, principal doença da cultura, dispensando a aplicação de fungicidas para seu controle, o que reduz os custos e os riscos ambiental e humano, permite a produção de frutos mais sadios para o consumidor e de mudas isentas do fungo causador da fusariose. O plantio convencional de um hectare da cultivar Pérola abrange em torno de 35 mil plantas, e as perdas médias devido à incidência da fusariose atingem cerca de 20% das plantas e frutos.

Em resumo, a nova variedade BRS Diamante, comparada com a cultivar Pérola, apresenta:

- Resistência genética à fusariose, reduzindo as perdas de plantas, frutos e mudas.
- Dispensa o uso de fungicidas, oferecendo maior segurança alimentar para o consumidor.
- Poucos espinhos nas folhas, facilitando os tratos culturais.
- Tamanho do fruto próximo ao da cultivar Pérola, com colheita mais tardia.
- Fruto com maior firmeza, maior resistência durante o transporte e maior vida de prateleira.
- Fruto mais doce que a cultivar Pérola.

As mudas da variedade BRS Diamante, produzidas por micropropagação em biofábricas, devem ser manejadas como plantas matrizes. As mudas convencionais (tipo filhote) obtidas a partir dessas matrizes devem ser utilizadas para o posterior plantio em maiores áreas. É importante aproveitar os talos das plantas para a produção de mudas pela propagação rápida em viveiros (via técnica de seccionamento), para ampliar a disponibilidade de material em novos plantios.

Tabela 1. Comparativo entre as cultivares BRS Diamante e Pérola. Cruz das Almas e Itaberaba, BA.

Caracteres avaliados	'BRS Diamante'	'Pérola'
Tipo de folha	Poucos espinhos no ápice e base foliar	Espinhosa
Número de mudas tipo filhote	2 – 11	5 – 15
Peso do fruto (kg)	2,0	1,97
Comprimento do fruto (cm)	16,6	22,0
Diâmetro do fruto (cm)	10,8	8,3
Forma do fruto	Cilíndrico	Cônico
Cor da casca na colheita	Verde-amarela	Verde
Cor da polpa	Creme a amarelo-pálida	Branca a amarelo-pálida
Sólidos solúveis totais (°Brix)	16,7	15,0
Acidez titulável (% de ác. cítrico)	0,57	0,46
Reação à fusariose	Resistente	Suscetível







## Saiba mais

https://www.embrapa.br

## Responsável pelo conteúdo

## Embrapa Mandioca e Fruticultura

Rua Embrapa, s/n, Caixa Postal 7 44380-000, Cruz das Almas, BA Fone: (75) 3312-8048

www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/ www.embrapa.br/fale-conosco/sac



MINISTÉRIO DA Agricultura e Pecuária

GOVERNO DO



DO LADO DO POVO BRASILEIRO