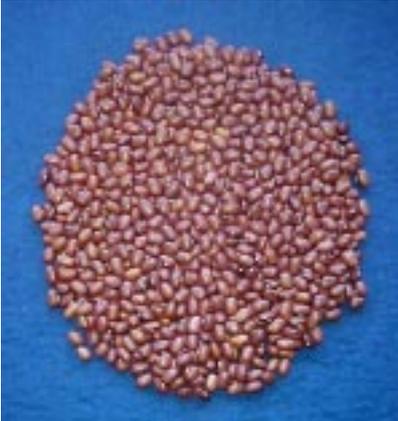


Foto: Sebastião José de Araújo



BRS Pitanga: Nova Cultivar de Feijoeiro Comum do Grupo Comercial Roxinho

Carlos Agustín Rava¹, Luis Cláudio de Faria², Joaquim Geraldo Cáprio da Costa¹, Maria José Del Peloso¹, Leonardo Cunha Melo¹, José Luiz Cabrera Diaz³, Josias Correa de Faria¹, Heloisa Torres da Silva¹, Aloisio Sartorato¹, Priscila Zaczuk Bassinello¹ e Francisco José P. Zimmermann¹

A produção brasileira de feijoeiro comum de 1994 a 2003 oscilou entre 1,97 e 2,77 milhões de toneladas, sendo que no último ano foi de 3 milhões de toneladas, praticamente o suficiente para atender o consumo da população brasileira. O feijão, no Brasil, faz parte da dieta básica diária da população e envolve uma grande área de produção cultivada por pequenos agricultores. O brasileiro é regionalmente exigente quanto ao tipo de grão para consumo no que diz respeito à cor, forma e tamanho do grão. Em função das exigências de mercado por outros tipos de grãos diferentes do carioca e preto, o programa de melhoramento genético do feijoeiro da Embrapa Arroz e Feijão tem se dedicado, em parte, ao desenvolvimento de genótipos adaptados do tipo comercial roxinho que reúnam resistência às doenças, produtividade, precocidade e porte ereto de planta. A nova cultivar BRS Pitanga, do grupo comercial roxinho, é um dos frutos deste trabalho, indicada para Goiás e Distrito Federal, com superioridade em porte ereto de planta, resistência a quatro patótipos do fungo causador da antracnose, à ferrugem e ao mosaico-comum.

Origem e Desenvolvimento da Cultivar

A cultivar BRS Pitanga originou-se do cruzamento FEB 163 / AN512879, realizado na Embrapa Arroz e Feijão. Nas gerações F2 a F4 foi utilizado o método massal (bulk), com seleção para tipo comercial de grão. Na geração F5 procedeu-se a colheita de plantas individuais,

novamente selecionando-se para tipo comercial de grão, que deram origem às famílias F6, de onde selecionou-se para produtividade, arquitetura e reação a doenças, a linhagem LM 95105718. No ano de 1997, esta linhagem foi avaliada, juntamente com mais 27 linhagens e duas testemunhas, no Ensaio Nacional, conduzido em oito ambientes, nos Estados de GO (2), MT (1), MS (2) MG (1), BA (1) e ES (1). A análise conjunta dos dados de produtividade de grãos e outras características agrônomicas, permitiram que a LM 95105718, com a denominação pré-comercial CNFR 7866, fosse promovida para o Ensaio Regional 1999/2000, atualmente denominado de Ensaio de Valor de Cultivo e Uso (VCU), sendo avaliada com mais oito linhagens e duas testemunhas, no delineamento de blocos ao acaso com quatro repetições e parcelas de quatro fileiras de 4 m, utilizando as tecnologias recomendadas para os diferentes sistemas de cultivo, num total de dez ambientes dos Estados de GO (9) e DF (1).

Resultados Produtividade

Em dez ensaios de VCU, conduzidos nas safras da "seca" e de "inverno" em Goiás e Distrito Federal, a linhagem CNFR 7866 apresentou a mesma média de rendimento de grãos das testemunhas (Tabela 1).

¹Engenheiro Agrônomo, Doutor, Embrapa Arroz e Feijão, Caixa Postal 179, 75375-000, Santo Antônio de Goiás, GO. rava@cnpaf.embrapa.br

²Engenheiro Agrônomo, Mestre, Embrapa Arroz e Feijão.

³Engenheiro Agrônomo, Bacharel, Embrapa Arroz e Feijão.

Tabela 1. Produtividade da cultivar BRS Pitanga comparada com a média das duas melhores testemunhas nos ensaios de VCU, no período de 1999 a 2000.

Região	Safra	BRS Pitanga (kg/ha)	Média das testemunhas ¹ (kg/ha)	Rendimento relativo (%)	Número de ambientes
GO e DF	"seca"	1.541	1.632	94,4	3
	"inverno"	2.282	2.261	101,0	7
Média	-	2.059	2.072	99,4	

¹Testemunhas: Roxo 90 e Safira.

Qualidade tecnológica e industrial do grão

A cultivar BRS Pitanga possui uniformidade de coloração e de tamanho de grão, característica esta preferencial em termos de mercado de tipo de grão roxinho, com excelentes qualidades culinárias e ótima aparência após o cozimento (Tabela 2).

Tabela 2. Qualidade tecnológica e industrial dos grãos da cultivar de feijão roxinho 'BRS Pitanga'.

Cultivar	Cocção (minutos)	Sólidos solúveis (%)	Proteína (%)	Massa 100 grãos (g)
BRS Pitanga	21,0	9,3	21,5	20,3
Roxo 90	26,0	9,5	-	23,1

Reação a doenças

A cultivar BRS Pitanga, sob inoculação artificial, é resistente ao mosaico-comum e à quatro patótipos do fungo causador da antracnose (*Colletotrichum lindemuthianum*): 55 (lambda), 89 (alfa Brasil), 95 (capa) e 453 (zeta). Nos ensaios de campo, apresentou reação intermediária à ferrugem e à mancha angular, suscetibilidade ao crestamento-bacteriano-comum.

Porte da planta e resistência ao acamamento

A cultivar BRS Pitanga apresenta porte de planta ereto em qualquer sistema de produção, nas diferentes condições de solo e clima onde foi avaliada. Apresenta ainda boa resistência ao acamamento durante todo seu ciclo (média de 83 dias, da emergência à maturação fisiológica).

Conclusão

A cultivar de feijão BRS Pitanga, pelo seu potencial produtivo, grão diferenciado dos tradicionais, excelentes qualidades culinárias, porte de planta ereto, resistência às principais doenças e ao acamamento, é mais uma opção para os produtores interessados em produzir feijão de tipo de grão roxinho, com maior valor agregado de comercialização, no Estado de Goiás e no Distrito Federal.

Instituições Parceiras na Avaliação da Cultivar

1. Embrapa Arroz e Feijão - Santo Antônio de Goiás/GO
2. Embrapa Cerrados - Planaltina/DF
3. Agência Goiana de Desenvolvimento Rural e Fundiário (Agenciarrural) - Goiânia/GO
4. Universidade de Rio Verde/Fesurv - Rio Verde/GO

Comunicado Técnico, 94



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Arroz e Feijão
 Rodovia Goiânia a Nova Veneza Km 12 Zona Rural
 Caixa Postal 179
 75375-000 Santo Antônio de Goiás, GO
 Fone: (62) 533 2110
 Fax: (62) 533 2100
 E-mail: sac@cnpaf.embrapa.br

1ª edição

1ª impressão (2004): 1.000 exemplares

Comitê de publicações

Presidente: *Carlos Agustin Rava*
 Secretário-Executivo: *Luiz Roberto R. da Silva*

Expediente

Supervisor editorial: *Marina A. Souza de Oliveira*
 Revisão de texto: *Marina A. Souza de Oliveira*
 Editoração eletrônica: *Fabiano Severino*