



**QUADRO 3 - Resultados das Avaliações de Qualidade de Panela, Comprovadas pelas Donas de Casa, dos Grãos das Cultivares Sapucaí, Capivari, Urucuia, Inca e MG 1**

Avaliações	Sapucaí (%)	Capivari (%)	Urucuia (%)	Inca (%)	MG 1 (%)
<b>Aparência do grão cru</b>					
Excelente	25	25	40	-	-
Muito boa	67	50	20	-	37
Boa	8	25	40	60	37
Regular	-	-	-	40	25
<b>Aparência do grão cozido</b>					
Excelente	25	42	40	-	13
Muito boa	75	25	30	-	25
Boa	-	33	30	20	37
Regular	-	-	-	60	25
<b>Tempo de cozimento</b>					
Longo	8	8	30	20	13
Normal	92	75	60	60	62
Curto	-	8	10	20	25
<b>Rendimento de panela</b>					
Cresce muito	8	25	20	-	-
Crescimento normal	75	50	70	60	62
Cresce pouco	16	25	10	40	38
<b>Aglutinação</b>					
Muito solto	25	33	-	-	13
Solto	75	58	80	-	25
Empapado	-	8	20	100	62
<b>Trocaria este arroz pelo que está habituado a comer ?</b>					
Sim	92	83	90	40	25
Não	8	17	10	60	75

#### Outras características das novas cultivares:

- boa conformação física (classe longo fino - "agulhinha")
- alto rendimento de grãos inteiros no beneficiamento (ver Quadro 4)

**QUADRO 4 - Algumas Características de Grãos das Cultivares Urucuia, Sapucaí, Capivari, Inca, MG 1 e MG 2**

Cultivares e Linhagens	Dimensões de Grãos Descascados(mm)				Peso de 100 grãos (g)	Renda de Benefício de grãos (%)		
	Comprimento (C)	Largura (L)	Espessura (E)	Relação C/L		I	Q	T
Urucuia	6,79	2,23	1,74	3,04	2,53	63,0	5,9	68,0
Sapucaí	6,82	2,21	1,72	3,09	2,54	64,1	5,4	69,5
Capivari	6,78	2,21	1,71	3,07	2,50	64,0	5,4	69,4
Inca	6,83	2,24	1,71	3,05	2,51	62,7	6,2	68,9
MG 1	7,22	2,37	1,83	3,05	2,84	60,6	7,8	68,4
MG 2	6,56	2,21	1,81	2,97	2,53	58,3	11,1	69,4
Nº de avaliações	5	5	5	5	7	8	18	18

NOTA: I - Inteiros; Q - Quebrados; T - Total.

### AGRADECIMENTOS

À **FAPEMIG** - Fundação de Amparo à Pesquisa no Estado de Minas Gerais, pelo financiamento dos projetos de melhoramento de arroz da EPAMIG.

Ao **CIAT** - Centro Internacional de Agricultura Tropical, pelo envio das linhagens P 1369-4-16M-1-2M-4 e P 4145-F3-31, que foram incluídas nas redes de ensaios da CTArroz-II e da EPAMIG.

À **EMATER-MG**, pela participação nas avaliações das cultivares junto aos produtores, através de unidades de observação.

À **ESAL**, pela cessão da área experimental de Lavras e do Laboratório de Sementes, para as avaliações das características físicas de grãos.

À **UFV**, através do **CEPET** - Centro de Experimentação, Pesquisa e Extensão do Triângulo Mineiro, em Capinópolis, pela condução dos ensaios de arroz irrigado na região do Triângulo Mineiro.

### EQUIPE TÉCNICA

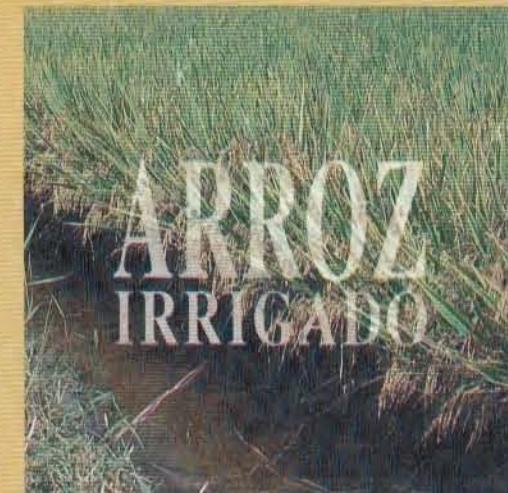
**Antônio Alves Soares** (Pesq./EPAMIG) - **Antônio Rodrigues Vielra** (Pesq./EPAMIG) - **Carlos Roberto Costa** (Pesq./EPAMIG) - **Erplno Alves Faria** (Pesq./EPAMIG) - **Moisés de Souza Reis** (Pesq./EPAMIG) - **Paulo Hideo N. Rangel** (Pesq./EMBRAPA/CNPAF) - **Plínio César Soares** (Pesq./EPAMIG) - **Reinaldo de Paula Ferreira** (Pesq./EMBRAPA /CNPAF) - **Vanda Maria de Oliveira Cornélio** (Pesq./EPAMIG) - **Veridiano dos Anjos Cutrim** (Pesq./EMPRAPA/CNPAF)



Lay out/Arte/Produção - ASCP/EPAMIG - Julho/94



## NOVAS CULTIVARES DE



URUCUIA, CAPIVARI, SAPUCAÍ



ALTA PRODUTIVIDADE  
RESISTÊNCIA A DOENÇAS  
ALTA QUALIDADE CULINÁRIA

EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

## INTRODUÇÃO

Minas Gerais possui cerca de 1,5 milhão de hectares de várzeas que podem ser utilizadas para o cultivo de arroz irrigado. Apenas 10 por cento desta área plantada com arroz irrigado responde por 20 por cento da produção total deste cereal no Estado.

O PROVÁRZEAS, criado em 1974, já sistematizou uma grande quantidade de várzeas, incorporando-as ao processo produtivo, fato que passou a demandar maior ação da pesquisa. Assim, a pesquisa agropecuária tratou de lançar variedades de arroz adequadas para a produção nas condições de várzeas. Nesse contexto, a EPAMIG colocou à disposição dos produtores rurais variedades como a Inca, MG-1, MG-2 etc.

## NOVAS VARIEDADES DE ARROZ IRRIGADO: 'URUCUIA', 'SAPUCAÍ' E 'CAPIVARI'



A EPAMIG, atenta à preferência do consumidor mineiro por arroz de boa qualidade física de grãos e boas propriedades culinárias, lança as variedades Urucuia, Sapucaí e Capivari. O "teste de panela" comprova a qualidade culinária superior dessas novas variedades.

## HISTÓRICO

### 'URUCUIA'

Tem sua origem em cruzamentos de NANICÃO/CICA 8/MG 1 feitos pela EMBRAPA/CNPAF, em 1982.

A EPAMIG inicia, em 1983, seleções na população segregante F<sub>2</sub> desse cruzamento. A linhagem MG 444, daí selecionada, começa em 1988-89 a compor ensaios comparativos avançados de arroz irrigado. Seu bom desempenho em Minas Gerais permite lançá-la, agora

em 1994, como nova cultivar: a 'Urucuia'.

### 'SAPUCAÍ'

O CIAT (Centro Internacional de Agricultura Tropical) envia à EPAMIG, em 1986, a linhagem aqui denominada de CNA 5714.

Após seleções em ensaio preliminar de observação e comparativo, esta linhagem integra-se à rede de ensaios avançados da EPAMIG em 1988-89.

Suas destacadas características credenciaram-na a tornar-se a cultivar Sapucaí.

### 'CAPIVARI'

Após seleções da geração F<sub>4</sub> do CIAT, a EMBRAPA/CNPAF registra a CNA 5751.

Em 1986, a EPAMIG inicia

sua avaliação em ensaios de rendimento em Minas.

Seu comportamento superior permite lançá-la como a cultivar Capivari.

## CARACTERÍSTICAS DAS NOVAS CULTIVARES

### QUADRO 1 - Características das Novas Cultivares

Características	Cultivares		
	Urucuia	Sapucaí	Capivari
Cor das folhas	Verde normal	Verde normal	Verde normal
Pubescência das folhas	Pubescente	Pubescente	Pubescente
Ligula	Presente e incolor	Presente e incolor	Presente e incolor
Perfilhamento	Ótimo	Ótimo	Ótimo
Floração (dias)	123	130	132
Ciclo de maturação (dias)	153	160	160
Altura de planta (cm)	82	80	80
Acamamento	Resistente	Resistente	Resistente
<b>Resistência a doenças:</b>			
. Brusone na folha	Muito resistente	Moderadamente resistente	Moderadamente resistente
. Brusone do pescoço	Resistente	Moderadamente resistente	Moderadamente resistente
. Mancha de grãos	Resistente	Resistente	Resistente
Panicula			
. comprimento (cm)	24,0	23,2	23,0
. número médio de grãos (total)	172	167	174
. número médio de grãos cheios	125	126	117
. degramação	Fácil	Moderada	Fácil
Cor das glumelas	Amarelo-palha	Amarelo-palha	Amarelo-palha
Cor do ápice	Claro	Claro	Claro
Arista	Ausente, com alguma microarista	Ausente, com alguma microarista	Ausente, com alguma microarista
Tolerância à toxidez de ferro	Moderadamente Tolerante	Tolerante	Tolerante

## RENDIMENTOS DE GRÃOS

A EPAMIG conduziu 24 experimentos, em diversas regiões de Minas Gerais, para testar o rendimento de grãos das novas cultivares (Urucuia, Sapucaí e Capivari) comparando-o ao das testemunhas 'Inca', 'MG 1' e 'MG 2'.

Todas as três cultivares tiveram um desempenho melhor que a 'MG 1' e a 'MG 2'. Em 1988-89, a 'Inca' teve um desempenho superior à 'Urucuia' e à 'Sapucaí'. Mas, a rigor, as cultivares Urucuia, Sapucaí, Capivari e Inca têm produção de grãos semelhantes. Veja os resultados no Quadro 2.

### QUADRO 2 - Médias de Produção de Grãos das Cultivares Capivari, Inca, Urucuia, Sapucaí, MG 2 e MG 1, 1988-1993

Cultivares e Linhagens	Produção de Grãos (kg/ha)					Média Ponderada (24) <sup>1</sup>
	1988/89 (6) <sup>(1)</sup>	1989/90 (5) <sup>(1)</sup>	1990/91 (3) <sup>(1)</sup>	1991/92 (5) <sup>(1)</sup>	1992/93 (5) <sup>(1)</sup>	
Capivari	5.738	6.395	3.770	5.196	8.551	6.102
Inca	6.213	6.001	3.720	4.854	8.046	5.936
Urucuia	5.527	5.822	3.404	5.132	7.732	5.700
Sapucaí	5.157	5.813	3.514	4.891	8.054	5.636
MG 2	4.656	5.228	3.651	4.502	8.496	5.417
MG 1	5.074	5.197	3.558	4.434	7.984	5.383

(1) Refere-se ao número de ensaios no ano agrícola.

## QUALIDADE DE GRÃOS

Análise química dos grãos mostra que as três novas cultivares têm temperatura de gelatinização intermediária e teor médio de amilose entre 28 e 30%.

Isso contribui para a qualidade culinária (grãos soltos após cozidos) destas três cultivares ser melhor que a das testemunhas 'Inca', 'MG 1' e 'MG 2'. A comprovação disso está no "teste de panela" feito com donas de casa (Quadro 3).