

Nº 32, ago./2000, p.1-3



GERMINAÇÃO DE SEMENTES DE BACABA (*Oenocarpus bacaba* Mart.) NAS CONDIÇÕES DO ESTADO DO AMAPÁ

José Antonio Leite de Queiroz¹

A bacaba açu ou bacaba verdadeira é uma palmeira de tronco solitário, liso, sem espinhos, reto, que cresce até 20m de altura. É nativa da Amazônia, dispersa pelo norte do continente sendo mais freqüente no Pará e Amazonas, tendo como habitat ideal a mata virgem de terra firme e também de várzea (Cavalcante, 1996). No Estado do Amapá, a *Oenocarpus bacaba* ocorre em quase todos os municípios, com boa dispersão e freqüência variada.

Além da bacaba verdadeira, também ocorre no Amapá a bacaba-de-leque ou bacaba de azeite (*Oenocarpus distichus* Mart.), com baixa dispersão e baixa freqüência em áreas de solo de textura leve; sua presença é bem notada na região do Pacuí. A bacabinha ou bacabi (*Oenocarpus mapora* Karsten) ocorre em alguns quintais e em pequeno plantio na localidade de Cupixi.

O vinho extraído da polpa do fruto, quando maduro, ainda é o produto mais importante. Sua cor varia do cinza claro a esbranquiçada, de consistência leitosa, com alto teor de gordura e de sabor muito agradável.

É possível encontrar frutos maduros de bacaba durante todo o ano. Entretanto, o período de maior oferta ocorre durante os meses de janeiro a maio. Nos meses de julho, agosto e setembro é mais difícil encontrá-los, começando a aumentar progressivamente a oferta a partir do mês de outubro. Em algumas comunidades o suco de bacaba substitui o suco de açaí; este fato é observado com mais freqüência nas comunidades que vivem nas áreas de savana.

Uma vantagem importante do fruto de bacaba relativamente ao de açaí é o tempo de conservação do fruto. Depois que o cacho é retirado da palmeira, os frutos de bacaba mantêm suas propriedades em condições naturais até 5 dias, enquanto que os de açaí as mantêm até 24 horas.

Os frutos de bacaba amadurecem e caem próximos às raízes da palmeira, germinando naturalmente, depois de algum tempo. Se as mudas forem repicadas logo após a germinação, o percentual de sobrevivência é superior a noventa por cento.

Com o objetivo de avaliar métodos para acelerar a germinação de sementes de bacaba, a Embrapa Amapá conduziu o presente trabalho no Campo Experimental e de Produção de Mudas da Fazendinha.

1. Eng. Ftal., Embrapa Amapá, Caixa Postal 10, CEP 68906-970, Macapá, AP. E-mail: leite@cpafap.embrapa.br

Para a realização dos estudos, um cacho de bacaba foi coletado no dia anterior, com os frutos colocados em água morna, durante 20 minutos, depois macerados, manualmente, e, então, submetidos aos diversos tratamentos. A imersão em água morna e a maceração, constituem o método tradicionalmente utilizado, pelo agricultor, para o preparo do vinho (suco) de bacaba, sendo, assim, considerado como testemunha.

O cacho de bacaba foi coletado no ramal da invasão, no Distrito de Carvão, Município de Mazagão, Estado do Amapá. A bacabeira apresentava 9,5 m de altura e 35 cm de DAP, com idade estimada de 20 anos. O peso total do cacho foi 18,9 kg e os frutos pesaram 7,45 kg (39,4%).

A semeadura foi feita em sulcos de 1,5 cm de profundidade, em pré-viveiro, a pleno sol, em canteiros preparados com uma mistura de 80% de terra preta e 20% de areia. Os sulcos foram construídos mantendo-se uma distância de 10 cm entre eles; as sementes foram distribuídas no sulco com uma distância de 5 cm entre elas e cobertas com uma leve camada de terra..

O delineamento experimental utilizado foi o de blocos ao acaso, com sete tratamentos e cinco repetições de 20 sementes.

As sementes foram submetidas aos seguintes tratamentos:

1. Testemunha: 20 minutos em água morna mais maceração (T);
2. T + imersão em água à temperatura ambiente (28°C) durante 24 horas;
3. T + imersão em água quente, retirada do fogo após a fervura, durante 3 minutos e lavadas em água corrente;
4. T + imersão em água quente, retirada do fogo após a fervura, durante 10 minutos e lavadas em água corrente;
5. T + imersão em água quente, retirada do fogo após a fervura, durante 24 horas;
6. T + imersão em vinagre durante 15 minutos;
7. T + imersão no álcool durante 10 minutos.

A primeira contagem foi realizada no quadragésimo dia, momento em que as primeiras plântulas começaram a emergir. As contagens subsequentes foram realizadas aos 45, 50, 55 e 60 dias após a semeadura.

TABELA 1. Médias da porcentagem de emergência de plântulas de bacaba (*Oenocarpus bacaba*), aos 40, 45, 50, 55 e 60 dias após a semeadura, em função dos métodos de quebra de dormência.

Tratamentos	Emergência (%)				
	40 dias	45 dias	50 dias	55 dias	60 dias
Testemunha – T	24 a	47 a	69 a	75 a	77 a
T + 24 horas em água natural	28 a	36 a	73 a	75 a	78 a
T + 15 minutos em vinagre	26 a	38 a	63 a	73 a	78 a
T + 10 minutos em álcool	33 a	53 a	67 a	76 a	78 a
T + 10 minutos em água quente	13 b	15 b	16 b	16 b	16 b
T + 3 minutos em água quente	6 bc	11 b	15 b	15 b	15 b
T + água quente + 24 horas na água	2 c	3 b	7 b	8 b	8 b
Teste F	52,4**	19,8**	47,1**	50,3**	47,1**
Coefficiente de variação (%)	23,9	33,4	22,1	21,2	22,6

Médias seguidas pela mesma letra, na coluna, não diferem entre si ($P > 0,05$) pelo teste de Tukey.

** Altamente significativo

Em todos os períodos de contagem, as emergências de plântulas oriundas de sementes imersas por 20 minutos em água morna mais maceração, imersas por 20 minutos em água morna mais maceração mais 24 horas em água à temperatura ambiente, imersas por 20 minutos em água morna mais maceração mais imersão no vinagre por 15 minutos, imersas por 20 minutos em água morna mais imersão no álcool por 10 minutos, não diferiram significativamente entre si, mas foram superiores às tratadas com água quente após água morna por 20 minutos mais maceração. Desta forma, como os tratamentos testados para acelerar a germinação não aumentaram significativamente a emergência, recomenda-se somente, após a prática convencional de obtenção do suco (sementes por 20 minutos em água morna mais maceração), a imediata semeadura.

Considerando os resultados observados quando as sementes foram colocadas em imersão em água quente, sugere-se evitar que as mesmas sejam expostas aos raios solares; no caso de secagem das mesmas, recomenda-se que elas sejam colocadas à sombra por um período de 24 horas.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

CAVALCANTE, P.B. **Frutas Comestíveis da Amazônia**. 6.ed. Belém: CNPq/Museu Paraense Emílio Goeldi, 1996. 279p. (Coleção Adolpho Ducke)..

sac@cpafap.embrapa.br
Serviço de Atendimento ao Cidadão