

Embrapa**Amapá****Comunicado
Técnico**

Nº 36 out/2000, p.1-3

**GERMINAÇÃO DE SEMENTES DE BACABINHA (*Oenocarpus mapora*
Karsten.)**José Antônio Leite de Queiroz¹

A bacabinha é uma bacabeira cespitosa, isto é, cresce em touceiras de 5 a 12 indivíduos, apresenta troncos finos, inclinados, de até 10m de altura, e frutos de 2 a 3cm de diâmetro. Os frutos fornecem vinho igual ao das outras bacabeiras. O lenho do estipe é muito duro, tendo vários empregos no meio rural. No Brasil ocorre somente no alto Amazonas e em alguns países do norte da América do Sul e da América Central (Cavalcante, 1996).

No Amapá, esta espécie, vulgarmente chamada de bacabi ou bacabinha, foi trazida por agricultores e hoje pode ser encontrada em várias localidades do Estado em plantios substituindo a mata e capoeira de terra firme após sua utilização para cultivo agrícola. As touceiras apresentam até 30 palmeiras, com altura de aproximadamente 10 m, com produção de 4 a 6 cachos/ano e frutos com diâmetro variando de 1 a 2,5 cm. O peso de 100 frutos, média de 3 cachos foi de, pequenos 124 g, médios 260 g e grandes 400 g. A porcentagem de polpa dos três tipos de frutos foi de 32, 35 e 40%, respectivamente.

A palmeira bacabi é muito parecida com a do açaí podendo ser até confundidas se não apresentam frutos. As duas espécies apresentam semelhanças em altura, diâmetro, folhas e folíolos.

A bacabi apresenta grande potencial para ornamentação, sendo que praças, jardins e frente de residências ficam muito mais bonitas quando ornamentadas com esta palmeira.

O vinho extraído da polpa do fruto 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. Segundo relato de apreciadores de vinho de bacaba, o vinho de bacabi é o mais saboroso.

O vinho da bacabi é obtido pela maceração dos frutos em despoldadeiras de açaí, após a lavagem e imersão dos mesmos em água morna (50°C) por 20 minutos.

Queiroz (2000) observou que a germinação de sementes de bacaba verdadeira (*Oenocarpus bacaba* Mart.), obtidas de frutos colocados em água morna (50°C) com posterior maceração e secagem à sombra por 24 horas, não diferiu significativamente de tratamentos que passaram por estes mesmos processos seguidos de imersão em água à temperatura ambiente por 24 horas, imersão em álcool por 10 minutos e imersão em vinagre por 15 minutos. A imersão das sementes em água quente (100°C) por 3 e 10 minutos foi prejudicial à germinação, provocando a morte de embriões.

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

A produção de frutos da bacabi ocorre no período que vai de novembro até o final do mês de maio e a maior oferta se dá nos meses de janeiro a abril.

A grande vantagem do fruto de bacabi em relação ao de açaí está no tempo de conservação. Depois da retirada do cacho da palmeira, os frutos de bacabi mantêm suas propriedades em condições naturais até 5 dias, enquanto que os de açaí as mantêm somente por 24 horas.

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

Foram colhidos frutos maduros, em janeiro de 2000, de uma palmeira selecionada no Ramal Cupixi/Rio Vila Nova com uma altura de 10 m, DAP de 7,48 cm e idade aproximada de 13 anos. No dia posterior a colheita estes frutos foram imersos por 60 minutos em água à temperatura ambiente (28°C). Posteriormente eliminou-se a água e macerou-se os frutos em uma despoldadeira de açaí para a obtenção das sementes.

A sementeira foi feita em sulcos de 1,5 cm de profundidade e 10 cm de espaçamento, em canteiros preparados com uma mistura de 80% de terra preta e 20% de areia quatzosa e cobertos com sombrite proporcionando 50% de sombra. O espaçamento entre as sementes foi de 5 cm. Após a sementeira as sementes foram cobertas com uma leve camada de areia quatzosa. A irrigação foi feita por aspersores giratórios, acionados, sempre que necessário, para manter a umidade do solo.

Os tratamentos utilizados para acelerar e uniformizar a germinação das sementes foram os seguintes:

1. Imersão em água à temperatura ambiente (28°C) por 60 minutos, maceração mecânica, lavagem e secagem à sombra por 24 horas (Testemunha);
2. Testemunha + Imersão em água à temperatura ambiente (28°C) durante 12 horas;
3. Testemunha + Imersão em água à temperatura ambiente (28°C) durante 24 horas;
4. Testemunha + Imersão em água quente, retirada do fogo após a fervura, durante 3 minutos;
5. Testemunha + Imersão em água quente, retirada do fogo após a fervura, durante 1 minuto;
6. Testemunha + Imersão em água morna (50°C), permanecendo na mesma água durante 2 horas;
7. Testemunha + Imersão em vinagre de vinho tinto (adquirido em supermercado) durante 30 minutos; e
8. Testemunha + Imersão em álcool hidratado 92,8% (adquirido em supermercado) durante 30 minutos.

O delineamento experimental utilizado foi o de blocos ao acaso, com oito tratamentos e cinco repetições de 20 sementes. A comparação das médias dos resultados foi feita pelo teste de Tukey ($\alpha = 0,05$).

A primeira contagem da emergência foi realizada no 35º dia, quando se verificou um grande número de plântulas emergidas. As contagens subsequentes foram realizadas 35, 40, 45, 50, 55 e 60 dias após a sementeira. Os resultados da emergência das plântulas, após a aplicação dos tratamentos, são apresentados na Tabela 1.

TABELA 1. Médias da porcentagem de emergência de plântulas de bacabi. Macapá, Amapá. 1999.

Tratamento	Emergência (%)					
	35 dias	40 dias	45 dias	50 dias	55 dias	60 dias
6. Água morna (50°C) – 2 horas	19 ab	47 a	90 a	92 a	92 a	93 a
1. Testemunha	25 a	61 a	86 a	88 ab	88 a	89 a
3. Água à 28°C – 24 horas	25 a	55 a	81 ab	83 ab	84 a	84 a
7. Vinagre – 30 minutos	10 ab	41 a	81 ab	83 ab	84 a	86 a
2. Água à 28°C – 12 horas	20 ab	54 a	80 ab	81 ab	83 a	84 a
8. Álcool – 30 minutos	20 ab	45 a	65 b	69 b	74 a	79 a
4. Água quente – 3 minutos	1 b	3 b	6 c	6 c	7 b	8 b
5. Água quente – 1 minuto	2 b	3 b	8 c	8 c	9 b	9 b
Coefficiente de variação (%)	68,8	32,8	15,3	14,7	14,0	12,8

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

Verifica-se na Tabela 1 que, a imersão dos frutos em água à temperatura ambiente (28°C) por 60 minutos com posterior maceração em despoldadeira de açaí (Testemunha) apresentou alta porcentagem de germinação em todos os períodos de contagem, não diferindo significativamente daquelas obtidas com os tratamentos de água morna (50°C por 2 horas), água a 28°C por 12 e 24 horas, vinagre por 30 minutos e álcool por 30 minutos. Portanto, recomenda-se o tratamento da testemunha para a germinação de sementes e obtenção de mudas de bacabi. O uso de água quente por 1 e 3 minutos foram prejudiciais a germinação das sementes por causarem a morte dos embriões.

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

QUEIROZ, J.A.L de. **Germinação de sementes de bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.)**. Macapá: Embrapa Amapá, 2000. 3p. (Embrapa Amapá. Comunicado Técnico, 32).