

Espécies de araçás nativos merecem maior atenção da pesquisa

Rodrigo Cezar Franzon

20/Nov/2009

Entre a grande diversidade de fruteiras nativas brasileiras, destacam-se muitas da família Myrtaceae. No Cerrado, ela está representada por 211 espécies, constituindo-se a sétima família mais numerosa do bioma. Nessa família, está incluído o gênero *Psidium* (L.), ao qual pertencem os araçazeiros, também chamados de araçás, que apresentam ampla distribuição no território brasileiro, bem como em outras partes do mundo. O gênero *Psidium* tem representantes em todos os biomas brasileiros, e cerca de 43 % das espécies são do Brasil.

As espécies de *Psidium* produtoras de frutos comestíveis, com variações regionais no que se refere ao nome popular, são conhecidas como araçás. O nome araçá vem do tupi *ara'sa*, ou do guarani *ara* (céu), e *aza* (olho), que significa fruta com olhos ou olhos do céu.

O gênero *Psidium* inclui cerca de 150 espécies, todas são arbustos ou árvores produtoras de frutos, nativas das Américas. A espécie mais conhecida é a goiabeira (*P. guajava*), nativa do norte da América do Sul, e distribuída em todas as regiões tropicais das Américas.

Atualmente, outras espécies que se destacam dentro desse gênero são *P. Cattleyanum* e *P. guineense*, ambas conhecidas popularmente como araçá ou araçazeiro, principalmente pelas características de seus frutos, como o sabor exótico, alto teor de vitamina C e boa aceitação pelos consumidores. *P. cattleyanum* é originário do Sul do Brasil e está distribuída desde o Rio Grande do Sul até à Bahia, bem como em outros países da América do Sul. *P. guineense* é originário da América do Sul e apresenta uma ampla área de distribuição, que vai desde o Sul do México até ao Norte da Argentina. Entretanto, várias outras espécies desse gênero merecem atenção por parte da pesquisa, porque têm potencial para exploração econômica.

Araçá é o termo utilizado no Brasil, de modo geral, para todos os *Psidium* selvagens, muitos deles ocorrendo no Cerrado brasileiro, como *P. firmum* e *P. laruotteanum*, conhecidos popularmente

como araçá-rasteiro e araçá-cascudo, respectivamente, e que possuem potencial para exploração econômica.

Entre as várias utilizações dos araçazeiros, destacam-se o aproveitamento dos frutos e da madeira, sendo também utilizadas a casca, entrecasca e folhas na medicina popular. Existem aproximadamente 13 espécies conhecidas como araçás que ocorrem no Cerrado, sejam estas nativas ou introduzidas de outras regiões. O sabor dos frutos dessas espécies pode variar de adocicado até amargo e, quanto ao hábito, podem ser arbustos ou árvores que alcançam até 5 m de altura, ocupando também diferentes fitofisionomias, tais como Cerrado, Cerradão, Mata Seca, Mata de Galeria e também áreas de transição.

No Cerrado, entre as espécies de araçás destacam-se o *P. firmum*, que é uma nativa do Cerrado, e *P. guineense*, que é de ampla distribuição no território nacional, ambas utilizadas para o consumo in natura dos frutos e aproveitamento da madeira para lenha.

Além da possibilidade de exploração para consumo dos frutos in natura, essas espécies podem ser exploradas pela agroindústria para sucos e para uso no fabrico de sorvetes, geleias, doces, licores e outros produtos. Atualmente, a fabricação de doces e geleias, produzidos em pequenas unidades de base familiar, é a principal forma de aproveitamento dos araçás nativos.

Alguns estudos vêm testando o uso de espécies de *Psidium* nativos para o processamento, como o suco de araçá vermelho (*P. cattleyanum*). O suco de araçá apresenta valor nutricional considerável devido ao seu baixo teor de açúcar, elevado teor de compostos fenólicos, vitaminas e sais minerais (superior ao da maçã), além da preservação de 45 % do teor de vitamina C.

Além dessas, outras possibilidades de uso para espécies de *Psidium* são conhecidas, como na recuperação de áreas degradadas e como alternativa para superar os problemas causados por nematoides em cultivos de goiabeira. Danos severos em cultivos comerciais de goiabeira (*P. guajava* L.) vêm sendo causados pelo nematoide *Meloidogyne mayaguensis* em alguns estados do Brasil. Nesse sentido, espécies de araçás nativos podem ser utilizadas como porta-enxertos, necessitando de maiores estudos visando encontrar espécies resistentes ao nematoide e compatíveis para a realização da enxertia, o que é de fundamental importância para viabilizar o seu uso como alternativa no controle do nematoide.

Também, algumas espécies nativas vêm despertando a atenção da indústria farmacêutica, pois as frutas são ricas em vitaminas e em substâncias antioxidantes, entre outras, como óleos essenciais que podem ser extraídos das folhas e de outras partes da planta.

Entretanto, a pressão antrópica, nas diferentes regiões brasileiras, vem causando perda de variabilidade (erosão genética) de muitas espécies. Diante disso, torna-se necessário destinar esforços no sentido de preservar e conservar germoplasma, seja *in situ* ou *ex situ*, na forma de coleções de trabalho ou bancos de germoplasma.

Com exceção da goiabeira (*P. guajava*), até o momento não existe um programa de melhoramento genético de espécies de *Psidium* nativas. Alguns acessos de *Psidium* são encontrados em bancos de germoplasma em diferentes regiões brasileiras, e duas coleções de *Psidium* também são conhecidas: a da Embrapa Clima Temperado, em Pelotas, RS; e a da Empresa Pernambucana de Pesquisa Agropecuária (IPA), implantada na Estação Experimental de Itapirema, em Goiana, PE.

Porém, conhecimentos básicos sobre o modo de reprodução; dispersão do pólen e sementes; distribuição da variabilidade; agentes polinizadores, entre outros, essenciais para auxiliar nos trabalhos de preservação e conservação, são pouco encontrados para espécies autóctones.

No entanto, quando a finalidade é a exploração econômica, outros fatores também são importantes. Na maioria dos casos, cultivos comerciais não podem ser realizados em decorrência das poucas pesquisas existentes e, conseqüentemente, do pouco conhecimento alcançado sobre a variabilidade genética, informações agronômicas, tais como técnicas de cultivo e propagação; nutrição mineral; fitossanidade e processamento industrial, entre outros aspectos. Assim, essas informações são fundamentais para que espécies, hoje desconhecidas do mercado consumidor, possam ser inseridas na cadeia produtiva de frutas, principalmente nas diferentes regiões em que elas ocorrem naturalmente.

Rodrigo Cezar Franzon (Pesquisador - rodrigo.franzon@cpac.embrapa.br) trabalha(m) na Embrapa CERRADOS.