

Foto: Wilson Menezes Aragão



Avaliação de Caracteres do Fruto do Híbrido de Coqueiro Anão Verde do Brasil de Una X Gigante do Oeste Africano

Marília Freitas de Vasconcelos Melo¹
José Inácio Lacerda Ramos²
Sinval de Souza Pinto³
Wilson Menezes Aragão⁴

O coqueiro (*Cocos nucifera* L.) possui praticamente todas as suas partes aproveitáveis, desde a raiz até o fruto. No entanto, os principais produtos de interesse comercial, tanto nacional quanto internacionalmente, são oriundos do fruto como a copra, o óleo, ácido láurico, farinha, leite de coco, fibra, ração animal e água de coco, a qual começou a ser industrializada no Brasil no início da década de 1990 (ARAGÃO et al., 2004).

Entre as variedades dessa espécie, as mais utilizadas são as variedades *typica* (coqueiro gigante) e a *nana* (coqueiro anão). O coqueiro gigante é rústico, de alto porte, atingindo 20 a 30 m de altura, iniciando sua fase reprodutiva tardiamente, entre 5 a 7 anos de idade, tendo uma produção relativamente baixa, em torno de 60 a 80 frutos/planta/ano, de tamanho grande. É bastante utilizado comercialmente nas indústrias alimentícia, de detergente, saboaria e culinária, devido ao seu alto grau de gordura e ácido láurico.

Já o coqueiro anão, apresenta baixo porte, entre 8 a 10 m de altura, sua fase reprodutiva inicia-se precocemente aos 2,5 anos de idade, produzindo em torno de 150 a 200 frutos/planta/ano, de tamanho pequeno, sendo ideal para o comércio da água de coco, pois sua água é mais adocicada.

Do cruzamento entre as variedades *typica* X *nana*, se obtém os híbridos intervarietais (híbrido F1) muito

utilizados tanto na indústria, na produção de óleo, leite e água de coco, como no mercado in natura, na culinária doméstica ou no consumo da água, entre outros. Estes híbridos apresentam porte médio, atingindo os 20 m de altura, iniciando a emissão de inflorescências com 3 e 4 anos de idade, produzindo em média 120 a 150 frutos/planta/ano, de tamanho médio, quando comparados aos seus parentais.

Além dessas vantagens, os híbridos apresentam maior estabilidade e uniformidade de produção quando submetidos a diferentes ambientes ecológicos em relação aos seus parentais. No entanto, é válido ressaltar, que apesar de suas inúmeras vantagens, os híbridos possuem vida útil econômica inferior ao gigante, florescimento ligeiramente tardio em relação ao anão e impossibilidade de uso de suas sementes (F2) para ampliação da área de cultivo devido ao fenômeno de segregação genética, que ocasiona a não uniformidade da cultura, o que é inviável ao produtor.

O presente trabalho objetivou a avaliação de caracteres do fruto do híbrido de coqueiro Anão Verde do Brasil de Una X Gigante do Oeste Africano.

Os experimentos foram implantados nas fazendas Oiticica e Vasco da Gama, no município de Una/BA, no ano de 2002, empregando o coqueiro híbrido do cruzamento Anão Verde do Brasil de Una (AVeBrU) X Gigante do

¹Bolsita ITI/CNPq/Embrapa, Estudante de Engenharia Florestal, Universidade Federal de Sergipe, e-mail: marilia@cpatc.embrapa.br

²Eng. Florestal, Msc., Pesquisador da Ceplac

³Eng. Agrônomo, Pesquisador da Ceplac

⁴Eng. Agrôn., Dr., Pesquisador, Embrapa Tabuleiros Costeiros, Av. Beira Mar, 3250, CEP 49025-040, Aracaju, SE, e-mail: aragaowm@cpatc.embrapa.br

Oeste Africano (GOA), com 50 e 60 plantas respectivamente.

A precipitação média da região é 1809.93 mm/ano. O solo da fazenda Oiticica é do tipo Latossol areno- argiloso de baixa fertilidade natural e o da Vasco da Gama é Latossol argilo arenoso de fertilidade mediana. Foi colhido um fruto seco/planta em cada local e avaliado os pesos do fruto (PFr), fibra (PFi), noz (PN), coque (PC), polpa (PP) e da água (PA). Para cada um dos caracteres avaliados foi retirada a média e o desvio padrão (Tabela 1).

Tabela 1. Peso e composição de frutos secos do híbrido AVeBrU X GOA. Aracaju/SE, 2005.

Frutos Componentes	Oiticica			Vasco da Gama		
	(G)	(%)	(S)	(G)	(%)	(S)
Fruto	1.310	100	292	1.610	100	339
Fibra	495,5	37,8	129	613,8	38,4	198
Noz	814,5	62,2	192	990,1	61,5	245
Coque	187,5	14,3	40	236,8	14,7	50
Polpa	398,5	30,4	83	461,8	28,7	75
Água	228,5	17,4	241	291,4	18,1	97

Verifica-se na Tabela 1 que os pesos dos frutos e de seus componentes são maiores na propriedade Vasco da Gama, o que pode ser explicado pelo melhor tipo de solo do ponto de vista químico e físico e pela realização de tratamentos culturais e manejo adequado, o que não ocorreu na fazenda Oiticica, onde o ambiente foi mantido em suas condições naturais.

Quando comparado aos resultados do trabalho de Aragão e outros (2004) com os híbridos Anão Amarelo do Brasil de Gramane (AABrG) X (GOA), Anão Vermelho do Brasil de Gramane (AVBrG) X (GOA) e Anão Verde do Brasil de Jiqui (AveBrJ) X Gigante do Brasil da Praia do Forte (GBrPF) avaliados no platô de Neópolis/SE, com irrigação e adubação sistemática, foi observado que para as respectivas cultivares, os pesos (PFr) 1834,9; 1885,6; 1864,6 e (PFi) 858,1; 811,8; 987,2 foram menores, enquanto os pesos (PN) 962,6; 1023,8; 936,4 e (PP) 396,7; 422,6; 377,9 foram relativamente iguais.

Referências Bibliográficas

ARAGÃO, W.M.; COSTA, A. S.; SANTOS, H. C. A. C.; PEDROSO, G.T. Florescimento, produção e composição morfológica de frutos de cultivares de coqueiro. *Agrotrópica*, Itabuna, BA, v. 14, p. 151-158, 2004.

Comunicado Técnico, 41

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Tabuleiros Costeiros

Endereço: Avenida Beira Mar, 3250, CP 44, CEP 49025-040, Aracaju, SE.

Fone: (79) 4009-1300

Fax: (79) 4009-1369

E-mail: sac@cpatc.embrapa.br

1ª edição

1ª impressão (2005): 500 exemplares

Disponível também em <http://www.cpatc.embrapa.br>

Comitê de Publicações

Presidente: Edson Diogo Tavares

Secretária-Executiva: Maria Ester Gonçalves Moura

Membros: Emanuel Richard Carvalho Donald, Amaury Apolonio de Oliveira, Dalva Maria da Mota, João Bosco Vasconcellos Gomes, Onaldo Souza.

Expediente

Supervisora editorial: Maria Ester Gonçalves Moura

Revisão de texto: Josete Cunha Melo

Tratamento das Ilustrações: Maria Ester Gonçalves Moura

Editoração eletrônica: Fábio Brito Pinheiro