

**Pesquisa quer produzir melancia resistente a doenças e pragas** - As melancias expostas nas gôndolas dos supermercados, em geral, possuem polpas de vermelho intenso, são muito doces, “enchem os olhos” e não é fácil conter a vontade de saborear. Estes frutos de excepcional qualidade comercial e nutricional, no entanto, enfrentam muitos problemas no campo, em especial os fitossanitários, que exigem aplicações de agroquímicos para controle de pragas e doenças, e aumenta os custos de produção de uma importante cultura para a agricultura familiar

Especialistas de Unidades da Embrapa e de universidades constituíram uma rede de pesquisa para buscar na própria variabilidade genética dessa espécie de olerácea soluções que não recorram a insumos químicos. Realizam trabalhos de melhoramento vegetal como os que resultaram na geração da cultivar **BRS Opara**: a única no Brasil que apresenta resistência à **doença fúngica conhecida com oídio**.

A estratégia dos pesquisadores é suprir o

mercado com variedades e híbridos de melancia adaptadas às diferentes condições ambientais do Brasil, e com características que atendam às variadas demandas dos consumidores, no país e no exterior. Agricultores e consumidores têm exigido cultivares com elevado rendimento e resistência às doenças e pragas (oídio, viroses, cancro das hastes, alternaria), com peso médio de frutos que atendam aos mercados interno (8,0 kg a 10,0 kg) e externo (entre

2,0 kg e 4,0 kg).

De acordo com a engenheira agrônoma, Rita de Cássia Souza Dias, da Embrapa Semiárido, a Rede de Pesquisa em Melhoramento de Melancia tem em vista identificar plantas que apresentem resistência aos organismos que causam as principais pragas e doenças que afetam a cultura. “Isso vai contribuir para viabilizar sistemas agrícola sustentáveis, com tecnologias de baixo impacto ambiental e econômico, que terá consequências na abertura de novos mercados, que atualmente movimentam um negócio em torno de R\$ 380 milhões/ano.

**Variabilidade** - A espécie melancia abriga uma grande diversidade de genes que se expressa em uma infinidade de características, mas que nem sempre possuem valor comercial aparente. Parte dessa diversidade está conservada em câmara fria desde 1985 no chamado Banco Ativo de Germoplasma de Melancia da Embrapa Semiárido.

Ao todo, são 900 exemplares de sementes de melancias coletadas em várias partes do Brasil e algumas que foram introduzidas de outros países. Há, ainda, aproximadamente 2.000 linhas resultantes de cruzamentos entre plantas produzidas a partir dessas sementes.

O engenheiro agrônomo Manoel Abílio de Queirós, aposentado da Embrapa Semiárido e atualmente é professor da Universidade do Estado da Bahia em Juazeiro, realizou estudos em conjunto com uma equipe de jovens pesquisadores que revelaram a existência de melancia de tudo quanto é tipo, formato e tamanho: pequena, grande, redonda, comprida, doce, sem gosto, de polpa vermelha ou amarela, ou branca, com muita ou com pouca semente. E há ainda aquelas que se desenvolvem naturalmente, que crescem nos períodos de chuva e sobrevivem no campo sem maiores consequências ao ataque de pragas e doenças.

Os trabalhos de pesquisa iniciais produziram muitas informações acerca de aspectos como peso e número frutos por planta, tama-



no e formato dos frutos, teor de açúcar e cor da polpa, e massa do fruto. Assim, com a rede, o material conservado no BAG passa a ser utilizado com mais intensidade e o programa de melhoramento de melancia - iniciado nos anos 80 pelo atual professor Manoel Abílio de Queirós adquire nova dimensão.

Em um estudo para tese de doutorado com marcadores moleculares, resultado da parceria entre a Universidade Federal de Pernambuco, Universidade do Estado da Bahia e Embrapa Semiárido, Maria Luciene da Silva encontrou num conjunto de 291 sementes de melancia desse banco de sementes (BAG) variações genéticas entre 5% e 85%. Em outro estudo conduzido no Laboratório de Pós-Colheita da **Embrapa Semiárido** com algumas variedades, a pesquisadora **Maria Auxiliadora Coelho Lima** registrou em algumas delas altos teores substâncias anti-oxidantes como beta-caroteno e licopeno.

**Para Rita de Cássia e Manoel Abílio, gestores da Rede de Pesquisa em Pré-Melhoramento e Melhoramento de Melancia**, há uma infinidade de características dentre as melancias que serão recombinadas nos trabalhos de pesquisa ao longo de alguns anos, mas que darão como resultado diferentes cultivares resistentes a doenças, com diferentes padrões de frutos e de valor nutricional superior às cultivares atualmente disponíveis no mercado.

## AGENDA - AGENDA

VIII Seminário de Vitivinicultura da Metade Sul do Rio Grande do Sul  
11 a 13/08/2011 - Bagé/RS

V Simpósio Internacional de Fruticultura Temperada em Região Subtropical  
25, 26 e 27/08/2011 - Paranapanema/SP

Feibanana (1º Feira da Bananicultura) 26 e 27/08/2011 - Registro/SP

FruitLogístia Ásia - 7 a 9/09/2011 - Hong Kong/China

V Simpósio Internacional de Aplicação de Agrotóxicos - Sintag  
12 a 14/09/2011 - Cuiabá/MT

Frutal - 12 a 15/09/2011 - Fortaleza/CE

6º Encontro Brasileiro de Hidroponia - 23 e 24/09/2011 - Florianópolis/SC

28ª Macfrut - 5 a 7/10/2011 - Cesena/Itália

Simpósio Internacional de Banana - ProMusa - 10 a 14/10/2011 - Salvador/BA

1º Sinfruit - 17 a 21/10/2011 - Campinas/SP

3ª Fruit Attraction - 19 a 21/10/2011 - Madri/Espanha

Frutal Amazônia/XI Flor Pará - 20 a 22/10/2011 - Belém/PA

Fruveg Expo - 20 a 22/10/2011 - Xangai/China

IV AnB - Agronegócio Brasil - 23 e 25/11/2011 - Centro de Estação