



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Maskate

Data: 17/01/2014

Link: <http://www.maskate.com.br/noticia-item.php?idN=6105>

Assunto: INPA investe na prospecção de frutas e legumes

INPA investe na prospecção de frutas e legumes

São Paulo leva frutas do Amazonas para o laboratório

Estado produz menos de 2% dos alimentos de consumo diário

É um absurdo e atestado de incompetência dos responsáveis pelo setor - para um estado que tem a sexta economia do país - importar quase tudo que consome na dieta diária. E não se trata do absurdo clássico de importar cheiro verde do Ceará e trazer do Paraná a goma da tapioca. Importamos manga de São Paulo, cenoura, feijão, da Bahia, e, pasmem, borracha de São Paulo e Mato Grosso para abastecer o polo industrial de Manaus. Inaceitável. Temos um preço subsidiado para o látex, mas até hoje não há um investimento robusto para contratar Embrapa e plantar seringueira como fizeram os ingleses há 110 anos na Malásia e mandaram a economia da borracha da Amazônia para o beleléu. O CBA, Centro de Biotecnologia da Amazônia e a SEPROR estão focados em si mesmos, sem eira, nem beira, além das promessas de um dia o Planalto liberar um CNPJ e começar a trabalhar para o primeiro e eleger a dupla Eron e Vanessa do segundo.

Do inventário ao desenvolvimento

Depois de focar por quase 60 anos no inventário da biodiversidade amazônica, a hora é de focar na pesquisa e ao desenvolvimento. Esta é a agenda do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa/MCTI), que está desenvolvendo pesquisas para avaliar práticas agrônomicas de cultivo e aprimorar geneticamente hortaliças convencionais e não convencionais para a Amazônia tropical. Entre as hortaliças convencionais que estão sendo avaliadas estão a couve-flor, a couve-brócolis, a alface americana e variedades de tomates de mesa, e hortaliças não convencionais, como o ariá, a taioba, o cubiu, a bertalha e o cariru. Só falta integrar a iniciativa com o que a Suframa oferece de incentivos e de verbas para pesquisa e desenvolvimento.

SP já explora camu-camu, abiu e bacuri

Nem só de açaí vive o interesse dos consumidores pelas frutas amazônicas. A febre do fascínio pela nutracêutica levou os pesquisadores da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), da USP (Universidade de São Paulo), em Piracicaba (SP), a tentar cultivá-las longe de seu ambiente quente e úmido, fatores que reconhecidamente limitam sua produção. "Por essa razão, elas são normalmente consumidas em forma de doces e de polpa congelada em outras regiões", diz a engenheira agrônoma Patrícia Maria Pinto. Se forem bem-sucedidas, as pesquisas podem favorecer o plantio das frutas em outras regiões, permitindo seu consumo ao natural, não só em polpa. Os pesquisadores decidiram escolher três tipos de fruta: o camu-camu, pelo teor elevado de vitamina C, o abiu e o bacupari pelo gosto adocicado, em vez de investir em frutas mais conhecidas dos consumidores das regiões Sul e Sudeste, como o cupuaçu. "Avaliamos que as escolhidas têm alto potencial de exploração por produtores de diferentes lugares", diz a engenheira.

Manaus adota legumes

Acostumado ao peixe com farinha, base milenar da dieta amazônica, o morador do Amazonas, graças à presença de novas culturas e hábitos trazidos pela economia do polo industrial, adota novos itens na gastronomia do cotidiano. E é nessa demanda que o INPA ingressou. Os experimentos são desenvolvidos em condições de campo na Estação Experimental de Hortaliças Alejovon der Pahlen do Instituto, localizada na rodovia AM/010, Km 14, no entorno de Manaus (AM). Além dos novos hábitos, a demanda decorre do crescimento populacional verificado na Amazônia Central, o que resultou em um expressivo aumento do consumo de hortaliças convencionais nos últimos dez anos, conforme dados do Ceasa-AM - importação 2013. A necessidade de produção de hortaliças tradicionais para o Amazonas é oportuna para os agricultores familiares, especialmente dos municípios que compõem a região metropolitana, frente à grande demanda dos mercados consumidores e pela expressiva demanda no consumo observada nos últimos anos, com implicações inflacionárias.

Baixa qualidade e preço alto

De acordo com José Nilton, técnico da Estação Experimental de Hortaliças do Inpa, a maioria das hortaliças comercializadas e consumidas no Amazonas provém de outros estados brasileiros via aéreo ou fluvial, contribuindo com a oferta de baixa qualidade e alto preço nas prateleiras. A couve-flor chega a custar até R\$ 14 durante o ano todo, desfavorecendo a compra pelo consumidor, excluindo assim da alimentação cotidiana a extensa lista de benéficos alimentares trazido neste vegetal. O mesmo se aplica ao brócolis e à variedade de legumes e frutas que são consumidas na região. Um dos grandes entraves para produção de legumes na Amazônia Central é a falta de cultivares adaptadas ao ambiente tropical (variedades específicas), selecionadas para a tolerância a dias longos e temperaturas elevadas.

Adaptação e perspectivas

Para suprir essa necessidade da produção local, o Inpa passou a conduzir e selecionar variedades tolerantes ao ambiente tropical a partir de seis híbridos de couve-flor resultantes do cruzamento entre duas ou mais variedades diferentes, com vistas a somar atributos no vigor da próxima geração - avaliados experimentalmente para estação seca a pleno sol, e como resultado destas pesquisas dois destes híbridos se estabeleceram e produziram com características aceitáveis para o mercado. Dentre estes atributos estão a formação uniforme de inflorescência, coloração estável para o branco/creme, tolerância a altas temperaturas e cobertura foliar sobreposta favorecendo a formação da inflorescência única, alcançando em média 400 g por unidade. Novos ensaios serão realizados para avaliação das prováveis anomalias e desordens nutricionais que podem se instalar no cultivo sucessivo da couve-flor.