



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Alô Tatuapé

Data: 17/08/2016

Caderno/Link: <http://alotatuape.com.br/estudo-avalia-desempenho-de-mirtilo-na-regiao-de-piracicaba/>

Assunto: Estudo avalia desempenho de mirtilo na região de Piracicaba



Postado em Blog, Cantinho das Plantas, Ciências

Segunda-feira, 15 de agosto de 2016, às 12h16

A pesquisa é desenvolvida no Programa de Pós-graduação em Fitotecnia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, e tem orientação da professora do Departamento de Produção Vegetal, Simone Rodrigues da Silva.

Agência USP de Notícias
por Caio Albuquerque, da Esalq em Piracicaba

O consumo de mirtilo (*Vaccinium corymbosum* sp.) está muito associado aos benefícios à saúde humana que a ingestão da fruta traz, devido a suas propriedades nutraceuticas. “Entre os diversos benefícios, destacam-se o combate aos radicais livres causadores de doenças degenerativas, além de estar relacionado com prevenções de câncer, problemas cardiovasculares e oculares”, conta o engenheiro agrônomo Ricardo Bordignon Medina, autor de um projeto que avalia o desempenho de novas cultivares de mirtilo de baixa exigência em frio no Estado de São Paulo.





Mirtilo. Foto: Wikipedia

A pesquisa é desenvolvida no Programa de Pós-graduação em Fitotecnia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, e tem orientação da professora do Departamento de Produção Vegetal, Simone Rodrigues da Silva.

Por ser tradicionalmente uma planta de clima frio, o cultivo no Brasil está limitado aos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Minas Gerais, em regiões com 300 a 1.200 horas de frio por ano e para ampliar o período de oferta da fruta, algumas mudanças na produção comercial de mirtilo são necessárias, principalmente com relação às características do material genético implantado. “Em 2010, novas cultivares de mirtilos de baixa exigência em frio, desenvolvidas pela Universidade da Flórida, foram introduzidas no Brasil, com grande potencial para a produção precoce de frutos em regiões sem frio hibernal, o que possibilitaria um aumento significativo de renda e diversificação da produção”, conta Medina.

Pouca informação

De acordo com o pesquisador, devido à falta de informação técnica sobre o cultivo destas cultivares nas diferentes condições edafoclimáticas brasileiras, bem como sobre as características físico-químicas de seus frutos, são necessários estudos iniciais do desempenho das mesmas em regiões com menor ocorrência de frio, como o que acontece na maior parte do Estado de São Paulo, favorecendo a diversificação da produção frutícola paulista, principalmente para pequenos produtores. “Nesses casos, em que as áreas não são rentáveis ao cultivo da cana-de-açúcar, os pequenos produtores priorizam a maximização da mesma, e assim podem ser beneficiados pelo cultivo do mirtilo”.

Assim, a pesquisa avalia o desempenho horticultural das cultivares de mirtilheiro ‘Jewel’ e ‘Emerald’, de baixa exigência em frio em condições de cultivo semiprotégido na região de Piracicaba, SP, quanto ao desenvolvimento vegetativo e brotação, florescimento e frutificação, produção e qualidade de frutos, que permitirão verificar também a precocidade de produção dessas cultivares e a caracterização da colheita.

Quanto às análises físico químicas dos frutos, foram analisados no dia de colheita o tamanho e peso médio de frutos, acidez titulável, pH, coloração, firmeza de polpa, teor de sólidos solúveis; compostos fenólicos totais; antocianinas e a atividade antioxidante. “Repetimos as mesmas análises com 3, 6, 9 e 12 dias após a colheita, armazenados em câmara a 22 °C”, explica o pesquisador.

Com relação aos resultados obtidos até o momento, a pesquisa aponta que as cultivares vindas da Flórida e plantadas em Piracicaba têm mostrado um desenvolvimento muito bom com a produção no segundo semestre. “Esse resultado viabiliza não só a comercialização no mercado interno, como também possibilita a exportação desta fruta, visto que coincide com a entressafra dos EUA e Canadá, que necessitam importar frutos neste período”, diz o pesquisador.

No geral, continua Medina, “os frutos de mirtilo possuem grande quantidade de compostos fenólicos, principalmente pelo alto teor de antocianinas presente na casca do fruto. Estas antocianinas respondem pela capacidade antioxidante da fruta, que combate os radicais livres, causadores de diversas doenças degenerativas”, conclui.