

# COMPETIÇÃO ENTRE AS CULTIVARES DE ABACAXI PÉROLA E SMOOTH CAYENNE<sup>1</sup>

RICARDO SÉRGIO DE SARMENTO GADELHA e ALCÍLIO VIEIRA<sup>2</sup>

RESUMO - Realizaram-se dois experimentos, sendo um no Campo Experimental de Quiçamã em solo Regossol (Experimento 1) e outro na sede da Estação Experimental de Macaé, RJ, em solo Podzólico Vermelho-Amarelo (Experimento 2), com o objetivo de se estudar comparativamente o comportamento das cultivares de abacaxi Pérola e Smooth Cayenne (*Ananas comosus*). No Experimento 1, não houve diferença entre as variáveis peso e diâmetro do fruto e grau brix, entretanto, para peso da coroa, comprimento da coroa e acidez total houve diferenças significativas ao nível de 1% para a cultivar Smooth Cayenne. No Experimento 2, nos dados relativos a peso, comprimento e diâmetro do fruto, peso da coroa, acidez e grau brix, constatou-se uma alta significância estatística ao nível de 1% em favor da cultivar Smooth Cayenne.

Termos para indexação: *Ananas comosus*, tipos de solo.

## PEROLA AND SMOOTH CAYENNE PINEAPPLE CULTIVARS COMPETITION

ABSTRACT - Two experimental trials were carried out in order to compare pineapple cultivars Perola and Smooth Cayenne (*Ananas comosus*) in a Regossol soil at Quiçamã Experiment Station, Rio de Janeiro State, and in a Red-Yellow Podzolic soil at Macaé Experiment Station Brazil. In the Regossol soil the Smooth Cayenne showed differences, at 1% significance level related to crown weight and length. No differences were found related to weight and fruit diameter in both cultivars. In the Red-Yellow Podzolic soil, the Smooth Cayenne cultivar presented larger and heavier fruit, larger crown and higher acidity and °brix.

Index terms: *Ananas comosus*, types of soil.

## INTRODUÇÃO

O Estado do Rio de Janeiro graças às características de solos e condições climáticas, tem condições de contribuir para o aumento da produção nacional de abacaxi. As maiores áreas de cultivo estão localizadas nos Municípios de São João da Barra e Campos, sendo a Pérola, a cultivar mais plantada. Entretanto, esta cultivar apresenta um alto índice de degeneração, principalmente na qualidade externa do fruto por falta de seleção. Segundo Giacomelli & Py (1981) a Pérola é a principal variedade de abacaxi cultivada no Brasil, caracterizando-se por apresentar haste frutífera longa e folhas igualmente longas, estas providas de espinhos relativamente finos. A forma do fruto é francamente cônica e a casca pouco colorida. A polpa é rica em suco, saborosa, pouco ácida e de coloração branco ou amarelo pálido. Segundo ainda os autores, apesar das boas características organolépticas, não é uma cultivar adequada para a industrialização e exportação *in natura*.

Segundo Vieira et al. (1980), a Smooth Cayenne, embora não sendo tradicionalmente plantada no Estado do Rio de Janeiro, vem sendo explorada em propriedade particular no município de Araruama com cerca de 500.000 plantas. Testes de exportação; realizados com frutos dessa propriedade, mostraram ótimos resultados, sendo o produto aceito sem restrições na Holanda, Inglaterra e Alemanha, demonstrando possibilidade de comercialização com esses países.

De acordo com Giacomelli & Py (1981), a Smooth Cayenne é a mais importante e a mais cultivada no mundo graças ao formato, normalmente cilíndrico ou apenas ligeiramente cônico dos frutos, à cor alaranjada da casca, à cor amarela da polpa, rica em ácidos e açúcares. Apresenta folhas com um número reduzido de espinhos, geralmente presentes apenas nas extremidades. Giacometti (s.n.t.), observou que a Smooth Cayenne apresenta as melhores características para o processamento, principalmente para compota em rodela, graças à polpa bem colorida, translúcida, de consistência firme e sem fibras.

Gadêlha & Vieira (1981), estudando o comportamento das cultivares Pérola e Smooth Cayenne

<sup>1</sup> Aceito para publicação em 4 de setembro de 1986.

<sup>2</sup> Eng.-Agr., PESAGRO-Rio/Estação Experimental de Macaé, Estrada Velha de Glicério, Km 03, CEP 28700 Macaé, RJ.

em solo Regossol, verificaram que o abacaxi Cayenne foi o que melhor se comportou no que se refere ao peso, comprimento e diâmetro do fruto e percentagem de sólidos solúveis totais.

Giacomelli & Py (1981), em observações realizadas em culturas no Estado da Paraíba, verificaram que a cultivar Pérola tem-se mostrado muito mais resistente à murcha causada pela cochonilha *Dysmicoccus brevipes* do que a Smooth Cayenne.

Este estudo comparativo entre as duas cultivares, em dois diferentes tipos de solos foi conduzido em virtude das possibilidades de exportação do Smooth Cayenne e a sua crescente aceitação no Estado do Rio de Janeiro onde, entretanto, a Pérola ainda é preferida (Vieira et al. 1982). Deve-se considerar também que no mês de janeiro há uma escassez de Pérola com disponibilidade do Smooth Cayenne.

#### MATERIAL E MÉTODOS

O Experimento 1 foi instalado no Campo Experimental de Quiçamã, pertencente à PESAGRO-Rio, em solo Regossol e o Experimento 2 na Sede da Estação Experimental de Macaé em solo Podzólico Vermelho-Amarelo.

Em ambos os experimentos o delineamento utilizado foi o de blocos ao acaso com doze repetições, utilizando-se por parcela 60 plantas úteis. Foram utilizadas mudas do tipo filhote, previamente curadas ao sol e tratadas com Parathion metílico a 0,025%. Adotou-se o espaçamento de 1,20 m entre linhas duplas, com 0,30 m entre linhas e 0,40 m entre plantas, totalizando 33.300 plantas por hectare.

Para a produção da primeira safra foram aplicados por planta 12 g de N, 3 g de  $P_2O_5$  e 12 g de  $K_2O$ , sendo a dose total dividida em três partes iguais e aplicados no primeiro, sexto e décimo segundo mês após o plantio, sob as formas de sulfato de amônio, superfosfato simples e cloreto de potássio.

Para uniformização da floração aplicou-se Ethephon (Ethrel comercial a 0,1% + uréia a 2%).

Após a colheita, os frutos desprovidos das coroas foram submetidos à pesagem individual, sendo também realizada a medida do comprimento e diâmetro das partes medianas, (o diâmetro da medula não foi avaliado) ao passo que as coroas foram pesadas e medidas no comprimento.

Para determinação da acidez e do teor de sólidos solúveis, extraiu-se o suco com auxílio de uma prensa manual, sendo a separação dos resíduos e polpa feita com auxílio de peneira de malha fina. Determinou-se a acidez total pelo método de titulação com solução 0,1 N de hidróxido de sódio, sendo o resultado expresso em percentagem de ácido cítrico anidro. A percentagem de sólidos solúveis totais ( $^{\circ}$ brix) foi determinada com um refratômetro de campo, com escala de 0 a 32 graus.

Aplicou-se para a avaliação dos resultados a análise de variância.

#### RESULTADOS

##### Experimento 1

Os resultados obtidos encontram-se resumidos na Tabela 1. Não houve diferenças significativas entre os tratamentos para as variáveis peso e diâmetro do fruto e grau brix. Estes resultados, entretanto, não estão de acordo com aqueles obtidos

TABELA 1. Principais características pomológicas das cultivares Smooth Cayenne e Pérola em solo Regossol, Quiçamã, RJ, 1982.

Parâmetros observados	Cultivares		CV (%)
	Smooth Cayenne	Pérola	
Peso do fruto sem coroa (g)	1.239	1.295	10,5
Comprimento do fruto sem coroa (cm)	14,7	18,1 <sup>a</sup>	6,2
Diâmetro do fruto (cm)	11,4	11,0	7,5
Acidez total (% ácido cítrico anidro)	0,52 <sup>a</sup>	0,32	12,8
Percentagem sólidos solúveis totais ( $^{\circ}$ brix)	12,5	12,2	9,5
Peso da coroa (g)	149,2 <sup>a</sup>	51,8	15,3
Comprimento da coroa (cm)	17,3 <sup>a</sup>	13,2	9,1

Fonte: EEM/PESAGRO-Rio.

a -  $P < 1\%$ .

por Gadélha & Vieira (1981), em experimento no mesmo tipo de solo.

Quanto às variáveis peso e comprimento da coroa e acidez, houve diferença significativa ao nível de 1% entre os tratamentos para a cultivar Smooth Cayenne, o que está de acordo com os resultados obtidos por Gadélha & Vieira (1981). A cultivar Pérola apresentou fruto de maior comprimento. Observou-se também que houve maior incidência da cochonilha *D. brevipennis* na cultivar Smooth Cayenne, embora esta observação não tenha sido avaliada numericamente. Há, portanto concordância com as considerações feitas por Giacomelli & Py (1981) no que se refere à diferença de susceptibili-

dade da Pérola e da Smooth Cayenne à esta cochonilha.

#### Experimento 2

Os resultados obtidos encontram-se resumidos da Tabela 2. Constatou-se uma alta significância estatística ao nível de 1% em favor da cultivar Smooth Cayenne nos dados relativos a peso, comprimento e diâmetro do fruto, peso da coroa e acidez e °brix. Não houve significância estatística entre os tratamentos no comprimento da coroa. Esses resultados concordam quase na totalidade com os obtidos por Gadélha & Vieira (1981) em solo Regossol.

TABELA 2. Principais características pomológicas das cultivares Smooth Cayenne e Pérola em solo Podzólico Vermelho-Amarelo, Macaé, RJ, 1982.

Parâmetros observados	Cultivares		CV (%)
	Smooth Cayenne	Pérola	
Peso do fruto sem coroa (g)	1.172a	901	10,5
Comprimento do fruto sem coroa (cm)	13,5a	12,3	5,3
Diâmetro do fruto (cm)	11,6a	10,9	2,7
Acidez total (% ácido anidro)	0,58a	0,24	6,0
Porcentagem de sólidos solúveis totais (°brix)	14,4a	12,5	4,1
Peso da coroa (g)	310,5a	169,5	12,0
Comprimento da coroa (cm)	29,7	30,4	5,4

Fonte: EEM/PESAGRO-Rio.

a - P < 1%.

#### CONCLUSÕES

1. Em solo Regossol, não houve diferenças de comportamento entre as cultivares estudadas.

2. Nas condições de solo Podzólico Vermelho-Amarelo, constatou-se melhor comportamento da Smooth Cayenne em relação à Pérola.

#### REFERÊNCIAS

GADELHA, R.S. de S. & VIEIRA, A. Comportamento de cultivares de abacaxi Pérola e Smooth Cayenne em solo regossol. Niterói, PESAGRO, 1981. 2p. (Pesquisa em andamento, 6)

GIACOMELLI, E.J. & PY, C. O abacaxi no Brasil. Campinas, Fundação Cargill, 1981. 101p.

GIACOMETTI, D.C. Melhoramento genético do abacaxi. In: ENCONTRO NACIONAL DE ABACAXICULTURA, 1., Feira de Santana, 1978. Anais. s.n.t. p.25-37.

VIEIRA, A.; GADELHA, R.S. de S.; SANTOS, A.C. Eficiência do ethephon (ethrel) aplicado em plantas de abacaxi, cultivar Smooth Cayenne, cultivadas em diferentes locais. Niterói, PESAGRO, 1980. 2p. (Comunicado técnico, 44)

VIEIRA, A.; GADELHA, R.S. de S.; SANTOS, A.C. Aplicação de fruitone C.P.A. em frutos de abacaxi. Pesq. agropec. bras., 17(11):1599-601, 1982.