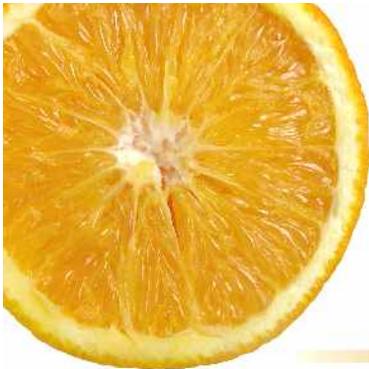


# NOVAS CULTIVARES DE LARANJA PARA O MUNICÍPIO DE GUAÇUÍ, ES





# NOVAS CULTIVARES DE LARANJA PARA O MUNICÍPIO DE GUAÇUÍ, ES

**A**s frutas ácidas, em especial as cítricas (a laranja, a tangerina, o limão e a lima), são ricas fontes de vitamina-C (ácido ascórbico) e hesperidina, dois importantes agentes antioxidantes da natureza. Ainda possuem vitaminas A, B1 e B2 e expressivas quantidades dos ácidos carbônicos (cítrico, málico, tartárico, oxálico, fórmico e fólico), bem como os minerais cálcio, potássio, fósforo, enxofre e magnésio. Por isso, médicos e nutricionistas recomendam o consumo de frutas cítricas, notadamente a laranja após as refeições.

O principal objetivo é garantir o fornecimento da vitamina-C para favorecer a absorção do Ferro presente no feijão e noutros alimentos, e com isso contribuir para a oxigenação do sangue nos pulmões.

Os demais ácidos presentes, ao serem ingeridos, transformam-se em sais alcalinos, cuja função é equilibrar a acidez gástrica, gerada pela ingestão de alimentos que provocam acidoses.

O Estado do Espírito Santo já foi autosuficiente na produção de laranjas. Na década de 1960 possuía 5.400 hectares de laranjas. Em 2008, a área de produção se reduziu para menos de 1.500 ha. Nesse período, a população capixaba aumentou de pouco mais de 1 milhão para 3,5 milhões de habitantes. A redução de área de produção de laranjas se acentuou entre 2001 e 2008, atingindo em média 150 ha/ano. Em função disso, o Estado passou a importar quantidades cada vez mais crescentes de laranjas para suprir suas necessidades internas.

Com as metas previstas no NOVO PEDEAG (2007-2025), o Governo do Estado do Espírito Santo, pretende ampliar a produção de laranjas das atuais 18 mil toneladas para 54 mil toneladas. Para que isso venha acontecer, a área de cultivo de laranjas terá que ser ampliada em mais 1.400 ha, sendo previsto 1.000 ha na região litoral Norte e 400 ha na região Sul.

A expansão do plantio de laranjas na região Sul-Caparaó permitirá produzir laranjas de março a dezembro, combinando os plantios em áreas quentes das regiões baixas e em áreas frias das regiões altas. O clima ameno das regiões altas favorece a produção de laranjas para

consumo *in natura*, laranja de “umbigo” do tipo Bahia e também de laranja de suco com maiores teores de ácidos carbônicos, laranjas do tipo Pera, com a vantagem de que, na região do entorno do Território do Caparaó não ocorrer pragas quarentenárias.

Pode-se desenvolver uma citricultura utilizando insumos baratos, como esterco de gado, palha de café e calcário dolomítico, produtos que são encontrados em abundância na região. Com isso, pode-se aumentar a renda das pequenas propriedades, tradicionais produtoras de leite e de café, além de ofertar laranjas mais saudáveis e com preços mais acessíveis à população.

Este trabalho que teve por objetivo avaliar a adaptação de 29 cultivares de laranja, subdivididas em três grupos: laranjas de “umbigo”, sem sementes, para consumo *in natura* – 9 cultivares; laranjas para extração de suco – 7 cultivares; laranjas para consumo *in natura*, com sementes – 12 cultivares, tem como resultado a recomendação de seis novas cultivares de laranja para plantio nesta região.

## NOVAS CULTIVARES RECOMENDADAS

As seis Novas Cultivares de Laranja Recomendadas para o município de Guaçuí são ‘Salustiana’, ‘Pera IAC’, ‘Pera Jetibá’, ‘Lanelate’, ‘Navelate’ e ‘Navelina’ (Tabelas 1 e 2).

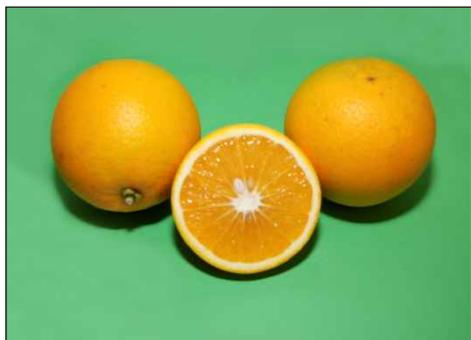
TABELA 1 – Características de vigor e produção das plantas de seis cultivares de laranja *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, Guaçuí, ES

Laranjas	Altura da Planta (metros)	Diâmetro da Copa (metros)	Produção média		Índice de produtividade em relação à média experimental (%)
			Nº de Frutos/ Planta	Kg de Frutos/ Planta	
‘Salustiana’	4,2	4,2	647,4	85,4	122
‘Pera IAC’	3,3	4,1	507,1	81,4	111
‘Pera Jetibá’	3,6	4,1	616,8	89,6	128
‘Lanelate’	3,3	4,2	175,5	46,3	66
‘Navelate’	4,5	4,6	327,4	62,4	89
‘Navelina’	3,9	4,2	210	54,5	78

TABELA 2 – Características físico-químicas dos frutos de seis cultivares de laranja *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, Guaçuí, Es<sup>(1)</sup>

Características físico-químicas Laranjas	Peso do fruto (gramas)	Espessura da casca (centímetros)	Número de sementes por fruto (unidades)	Rendimento em suco (%)	Açúcares Sólidos solúveis totais ("Brix")	Ácido cítrico Acidez titulada (%)	Relação entre Açúcares/Ácido Cítrico "Ratio"
'Salustiana'	198,2-203,2	0,5	2,0-3,1	50,6-55,3	7,5-8,3	0,68-0,67	11,0:1-15,2:1
'Pera IAC'	172,6-195,1	0,5-0,6	5,0-6,2	50,7-54,0	7,8-9,6	0,98-0,69	8,0:1-14,6:1
'Pera Jetibá'	172,2-197,2	0,4	5,6-7,6	52,1-57,2	8,0-9,4	1,09-0,63	7,3 :1-14,9:1
'Lanelate'	297,1-327,4	0,6-0,7	0,2-0,5	44,4-47,9	8,0-10,0	0,59-0,37	13,6:1-27,0:1
'Navelate'	196,7-239,2	0,5	1,6-3,0	54,2	7,5-9,8	1,04-0,87	7,2-11,6:1
'Navelina'	251,2-314,1	0,5-0,6	1,0	40,2- 47,4	7,6-10,2	0,91- 0,46	8,31- 21,5:1

(1) Intervalo de variação mínimo e máximo das variáveis entre 2005 a 2008.



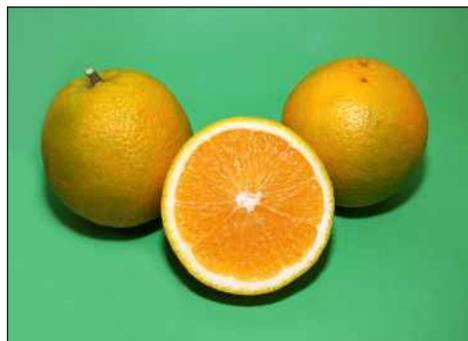
'Salustiana' clone Incaper 7189;  
Origem: Espanha – 1950;  
Introdução no ES:1997  
Produção: 647 frutos = 85 kg/planta  
Maturação: Julho a Setembro



'Pera – IAC' clone Incaper 7003;  
Origem: São Paulo – Anos 1970;  
Introdução no ES – 1979  
Produção: 507 frutos = 81 kg/ planta  
Maturação: Julho a Setembro



'Pera – Jetibá' clone Incaper 7120;  
Origem: Bahia – Anos 1970;  
Introdução no ES – 1979  
Produção: 616 frutos/planta = 89 kg/planta  
Maturação: Julho a Setembro  
(Coleta em Santa Maria de Jetibá/ES em 1992)



'Navelate' clone Incaper 7183;  
Origem: Espanha – 1948;  
Introdução no ES – 1997  
Produção: 327 frutos = 85 kg/planta;  
Maturação: Julho a Setembro



'Lanelate' clone Incaper 7180;  
Origem: Austrália – 1950;  
Introdução no ES – 1997  
Produção: 175 frutos = 46 kg  
Maturação: Junho a Agosto

'Navelina' clone Incaper 7184;  
Origem: Espanha – 1968;  
Introdução no ES – 1997  
Produção: 210 frutos = 54 kg/ planta  
Maturação: Maio a Julho



Laranja 'Pera Jetibá' clone Incaper 7120

### **Agradecimentos**

À família do Sr. Waldir Lima Aguiar, pelo apoio na condução desta pesquisa de amplo interesse para os Produtores Rurais de Guaçuí e dos municípios da região do Território do Caparaó-ES.

# EQUIPE TÉCNICA

**Flávio de Lima Alves**

Engº Agrº - M.Sc. Horticultura - Pesquisador do Incaper

**José Mauro de Souza Balbino**

Engº Agrº - D.Sc. Fisiologia Vegetal - Pesquisador do Incaper

**Almir Pinto da Cunha Sobrinho**

Engº Agrº - Pesquisador EMBRAPA - Mandioca e Fruticultura Tropical

**Maxwel Assis de Souza**

Engº Agrícola e Biólogo - Extensionista do Incaper

**Randolfo Soares da Costa**

Biólogo da Prefeitura Municipal de Guaçuí-ES

**Jean Barbosa Soares**

Técnico Agrícola da Prefeitura Municipal de Guaçuí-ES

**Elaine Manelli Riva-Souza**

Engª Agrª - D.Sc. Genética e Melhoramento - Pesquisadora do Incaper

**José Carlos Guarnier**

Laboratório de Fisiologia Vegetal - CRDR Centro Serrano - Incaper

**Documentos Nº 171**

ISSN 1519-2059

Editor: DCM/Incaper

Tiragem: 2.000

Vitória/ES - julho /2009

[www.incaper.es.gov.br](http://www.incaper.es.gov.br)

[dcm@incaper.es.gov.br](mailto:dcm@incaper.es.gov.br)

Fotos: Augusto Barraque



## Apoio:



Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

Ministério da  
Integração Nacional



## Realização



Secretaria  
da Agricultura,  
Abastecimento,  
Aquicultura e Pesca

