



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



[O que fazemos](#)
[A Embrapa](#)
[Notícias](#)
[Multimídia](#)
[Bibliotecas](#)
[Sala de imprensa](#)
[Acesso à Informação](#)
[Navegue por Públicos](#)

Portal Embrapa [Notícias](#) [Busca de Notícias](#) [Cultivares de maracujá com alta produtividade e resistência a doenças e aproveitamento de res...](#)

## Notícias

13/11/15 | [Transferência de Tecnologia](#) [Agricultura familiar](#)

### Cultivares de maracujá com alta produtividade e resistência a doenças e aproveitamento de resíduos da indústria atraem público nacional e estrangeiro

 0

 0

Foto: CEPASS



O grupo da Colômbia em visita ao Sítio Boa Mente em São José de Ubá, RJ.

Um grupo de quinze colombianos dentre empresários, produtores, técnicos, cientistas e membros do Governo estiveram no Brasil na última semana para discutir estratégias para preservação, conservação, uso de recursos genéticos e desenvolvimento de novas cultivares de maracujá. Eles realizaram, com produtores e técnicos brasileiros, visitas ao Banco de Germoplasma 'Flor da Paixão' da Embrapa Cerrados e a fruticultores altamente tecnificados da região de Planaltina (DF). Também participaram do Dia de Campo APL Maracujá e do Seminário sobre Aproveitamento dos Resíduos das Indústrias de Suco e Polpa de Maracujá, em Bom Jesus de Itabapoana (RJ), promovido pela Embrapa Agroindústria de Alimentos, em conjunto com a Embrapa Cerrados, Embrapa Agrobiologia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

Fluminense (IFF- Bom Jesus do Itabapoana-RJ), Universidade Estadual Norte Fluminense (UENF), Empresa Extrair Óleos Naturais e outros parceiros.

As Redes de Pesquisas em Melhoramento Genético e Desenvolvimento Tecnológico das Passifloras, liderada pela Embrapa Cerrados, e o Projeto Arranjo Produtivo Local (APL) do Maracujá, liderado pela Embrapa Agroindústria de Alimentos, conquistaram significativos resultados nos últimos anos no Brasil; o que atraiu o interesse do Corporación Centro de Desarrollo Tecnológico de las Pasifloras de Colombia-CEPASS. O Programa de Melhoramento Genético de Passiflora da Embrapa Cerrados trabalha com mais de 80 espécies nativas de maracujá e muitas delas produzem frutos comestíveis de grande valor comercial. Entretanto, apenas a espécie *Passiflora edulis* Sims (maracujá azedo) possui cadeia produtiva totalmente estruturada no Brasil. Recentemente, foi lançada a cultivar de *Passiflora setacea* D.C. BRS Pérola do Cerrado ([www.cpac.embrapa.br/lancamentoperola](http://www.cpac.embrapa.br/lancamentoperola)) que tem sido muito bem aceita pelos produtores e consumidores, de modo que a cadeia produtiva está sendo fortalecida e estruturada a cada dia. "Os colombianos trabalham com seis espécies de passiflora, e boa parte da produção vai para exportação com alto valor agregado. Temos muito o que aprender com eles em relação ao uso da biodiversidade nativa e ao desenvolvimento de estratégias de comercialização", afirma Fábio Faleiro, pesquisador da Embrapa Cerrados. Já os colombianos foram atraídos ao Brasil pelo sistema produtivo do maracujá com frutos geneticamente melhorados e pelo processo de aproveitamento de resíduos resultantes da produção de sucos e polpas. Produtores brasileiros chegam a produzir mais de 50 toneladas de maracujá por hectare por ano utilizando cultivares melhoradas geneticamente e tecnologias no sistema de produção com as podas, adubações, irrigação e polinização manual.

#### Dia de Campo APL Maracujá

Com o grupo de colombianos, mais de cento e sessenta pessoas participaram do Dia de Campo do Projeto APL Maracujá, realizado no IFF-Bom Jesus de Itabapoana – RJ e na Unidade Demonstrativa de São José de Ubá (RJ) no dia 5 de novembro. A abertura contou com presença do Secretário Municipal de Agricultura, Sebastião Vieira, da Pró-Reitora de Extensão do IFF, Paula Bastos e do Presidente da Sociedade Brasileira de Fruticultura e Professor da Universidade do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Almy Carvalho. "Na cultura do maracujá são os pequenos produtores rurais que demandam mais tecnologia e inovação. Por isso, é preciso fortalecer a rede de pesquisa e extensão, conectar os elos da cadeia produtiva e dialogar mais para ter comprometimento para superar os desafios ainda presentes aqui no Estado do Rio de Janeiro", afirmou o líder do projeto APL Maracujá e pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Sergio Cenci.

Na parte da manhã foram realizadas seis palestras, com destaque para os avanços no sistema produtivo e

novas cultivares resistentes às pragas e doenças, desenvolvidas pela Embrapa e UENF, e novos produtos dos resíduos da indústria de suco e polpa de maracujá. "Isso deve atrair novos produtores para a cultura do maracujá nessa região", ressaltou Clinimar Amaral, responsável pela Unidade Demonstrativa do projeto APL Maracujá de Bom Jesus do Itabapoana (RJ).

Na visita à Unidade Demonstrativa de São José de Ubá (RJ), no Sítio Boa Mente, de propriedade do Sr. José Roberto, os participantes puderam ver o uso da tecnologia de porta-enxertos em variedades desenvolvidas pela Embrapa, como o BRS Sol do Cerrado, BRS Gigante Amarelo e o BRS Rubi do Cerrado, como solução para o problema de morte prematura das plantas do maracujá. O plantio de pouco mais de 400 pés de maracujá consorciado com *citrus* (laranja) garante uma boa renda para a família. "Cheguei a colher onze toneladas na primeira colheita e a vender o quilo de maracujá a cinco reais. Além disso, o custo de produção de maracujá é baixo, comparado a outras culturas", conta o produtor rural, José Roberto.

### Inovação tecnológica para aproveitamento dos resíduos da indústria de maracujá

Das 900 mil toneladas de colheita anual de maracujá no Brasil, cerca de 40% vai para a indústria, especialmente para produção de sucos e polpas. O fruto do maracujá é constituído de casca (50%), polpa (35%), sementes e arilo (15%); ou seja, cerca de dois terços da fruta ainda são descartados pela indústria. Um estudo prévio realizado pela UENF indica que um valioso tesouro está indo para o lixo. "O suco não é o produto de maior valor agregado, e sim os coprodutos resultantes do aproveitamento dos resíduos", afirmou o Professor Éder Dutra, da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF).

O adequado tratamento e purificação das cascas, do arilo e das sementes do maracujá, resultantes do processamento para produção industrial de sucos e polpas podem gerar produtos com alto valor comercial para a indústria alimentícia e cosmética. Duas patentes relativas a esses processos já foram depositadas pela UENF e Embrapa no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Um equipamento que segue esses processos também está em vias de produção pela empresa Zontainox, parceira do projeto. Assim, os coprodutos do processamento do maracujá poderão ser mais facilmente obtidos com esse equipamento acoplado à linha de produção, que deve multiplicar o ganho para as indústrias alimentícias. "Faltava tecnologia aqui no Brasil, mas estamos trabalhando para lançar esse equipamento inovador. A previsão é que chegue ao mercado em 2016", contou Sandro Reis, da Indústria Extrair Óleos Naturais.

Durante o Seminário sobre Aproveitamento dos Resíduos das Indústrias de Suco e Polpa de Maracujá realizado, foram apresentados estudos e tecnologias para utilização culinária do óleo de maracujá, para produção de farinha rica em pectina a partir do arilo seco da polpa e do albedo da casca, além do uso da semente desidratada diretamente pela indústria de alimentos. "Estamos montando um *cluster* industrial para pequenos produtores de *passiflora*, por isso viemos aprender com a experiência do Brasil com produção industrial e aproveitamento de resíduos", disse a Diretora do CEPASS-Hiula da Colômbia, Marisol Parra. O processamento do fruto de maracujá também atraiu os empresários da Bionergia Orgânicos, Osvaldo Araújo e Evanilson Montenegro, da cidade de Lençóis na Bahia. Em uma área de cerca de 3.500 hectares, eles trabalham em um dos maiores projetos agroindustriais de fruticultura orgânica do país, em parceria com a Embrapa Mandioca e Fruticultura (BA). Lá, já estão sendo cultivados com sucesso, diferentes variedades de maracujá no sistema orgânico, além de inúmeras outras frutas como acerola, manga, goiaba, umbu e abacaxi. O projeto prevê a formação de parcerias produtivas com incentivo à agricultura familiar. "Em até dois anos, pretendemos estar com a indústria de polpas de frutas em operação. Como trabalhamos em um sistema de produção com tecnologias limpas e sustentáveis, interessa-nos utilizar o processo de reaproveitamento de resíduos", disse o empresário Osvaldo Araújo, da Bioenergia Orgânicos. O evento também atraiu os empresários da Doce Vida Alimentos de Anápolis (GO), interessados na tecnologia de produção de óleo da semente e da farinha da casca do maracujá.

#### Aline Bastos (MTb 31.779/RJ)

Embrapa Agroindústria de Alimentos  
agroindustria-de-alimentos.imprensa@embrapa.br  
Telefone: 213622-9739

#### Mais informações sobre o tema

Serviço de Atendimento ao Cidadão (SAC)  
[www.embrapa.br/fale-conosco/sac/](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac/)

#### Encontre mais notícias sobre:

[maracujá](#), [colômbia](#), [passiflora](#)

#### Sede da Embrapa

Parque Estação Biológica - PqEB s/nº.  
Brasília, DF - Brasil - CEP 70770-901  
Fone: (61) 3448-4433 - Fax: (61) 3448-4890 / 3448-4891 | SAC

#### Endereços | Acesso restrito | Licitações e contratos | Login

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa  
Todos os direitos reservados, conforme Lei nº 9.610.  
Portal Embrapa (Versão 2.31.0) p1