

PRINCIPAIS VARIEDADES DE MAÇÃ (*Pyrus malus*, L.)

CULTIVADAS NO ESTADO DO PARANÁ

Paulo Sérgio Growoski Fontoura\*

RESUMO

As variedades de maçã (*Pyrus malus*, L.) cultivadas no Estado do Paraná estão entre as melhores do mundo. Embora a maioria necessite de um grande número de horas de frio para seu desenvolvimento desejável, as maçãs aqui produzidas têm boa produtividade e qualidade. As principais variedades cultivadas e comentários gerais (produção, características físicas-químicas e organolépticas) são apresentados neste trabalho.

SUMMARY

The varieties of apples (*Pyrus malus*, L.) cultivated in the State of Paraná are between the better of the world. Although the majority need a large number of the hours of the low temperature for his development desirable, the apples here yield have good productivity and quality. The main varieties growed and comments general (production, physical-chemicals and organoleptics characteristics) are presented in this work.

\* Professor do Departamento de Tecnologia Química e aluno do Curso de Pós-Graduação em Tecnologia Química (Concentração - Alimentos) - Setor de Tecnologia - UFPR.

## I. INTRODUÇÃO

A cultura da macieira em escala comercial no Estado do Paraná teve início por volta de 1974 com aproximadamente 200 hectares de área cultivada (7).

A partir de 1981, com a criação do Programa Estadual de Produção e Abastecimento de Maçã, houve expressivo incremento na produção paranaense, devido ao melhor planejamento dessa cultura. O quadro abaixo apresenta a evolução da área cultivada e a produção de maçã no Paraná e no Brasil, entre 1979/80 e 1987/88.

Quadro nº 1 - Evolução da área cultivada e produção de maçã no Paraná e no Brasil - 1979/80 e 1987/88 (7).

SAFRA	Área (ha)		Produção (t)	
	BRASIL	PARANÁ	BRASIL	PARANÁ
1979/80	14.716	2.200	48.578	1.800
1981/82	20.365	3.100	127.864	7.900
1983/84	25.188	4.551	163.609	14.800
1985/86*	26.619	4.538	242.273	15.727
1987/88*	29.384	4.675	316.967	36.900

\* Estimativa do Ministério da Agricultura.

Hoje, o Paraná é o terceiro produtor nacional, ficando atrás dos Estados de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul.

As principais regiões produtoras em nosso Estado situam-se abaixo do paralelo 24, sendo que os dez principais municípios produtores são: Guarapuava, Porto Amazonas, Palmas, Teixeira Soares, Lapa, Arapoti, Palmeira, Campo do Tenente, Araucária e Londrina.

Em 1985, a maior parte dos pomares, 58,2%, estavam em produção; 32,3%, em formação; 1,7%, eram recém-plantados e

7,8%, estavam em declínio (7).

São conhecidas em todo o mundo mais de 4.000 variedades de maçã, que diferem entre si na cor, no sabor e na qualidade. Segundo BUSSARD e DUVAL em GOMES (6) existem a saber três grandes grupos de maçã: Grupo 1 - de mesa (bela aparência, sabor delicado, doce ou ligeiramente ácido), Grupo 2 - de cozinar (de mesa de segunda qualidade) e Grupo 3 - de sidra (pequenas, doces, ácidas ou amargas).

A variedade mais cultivada no mundo é a Golden Delicious; na Argentina, a Red Delicious; no Japão, a Fuji na Austrália e Nova Zelândia, a Granny Smith (4, 17).

Em nosso país, as mais cultivadas são: a Gala (40%), Golden Delicious (30%) e Fuji (25%), (2, 9).

As variedades Gala, Fuji, Golden Delicious, Belgolden, Melrose, Anna e Rainha são as principais cultivadas em nosso Estado. Outras variedades, como por exemplo, a Granny Smith, Blackjon, Mollies Delicious, Willie Sharp e Brasil são utilizadas principalmente como variedades polinizadoras.

As variedades de maçã produzidas no Estado, embora sejam de origem americana, europeia, asiática ou australiana, necessitando um grande número de horas de frio para seu melhor desenvolvimento, apresentam boa produtividade e qualidade.

A seguir, são apresentados alguns comentários gerais, encontrados na literatura, sobre algumas variedades cultivadas no Estado do Paraná.

## II. VARIEDADES

### Anna

A variedade Anna é originária de Israel, do cruzamento de Golden Delicious e Adassia Red, provavelmente trazidas dos Estados Unidos para o Brasil, em 1969, por um fruticultor de São Paulo, que a denominou Anabela (14).

Essa variedade foi testada e recomendada pelo Instituto Agronômico do Paraná (IAPAR) para as condições de solo e clima do norte do Estado.

Tem frutos de pele vermelha-clara, rajada e fundo amareló-esverdeado (2). A polpa é branca-creme, textura fina, firme, suculenta e de sabor doce-ácido, consistência crocante, mas pode se apresentar farinhenta (14).

Não se conserva bem em condições ambientais, devendo ser consumida imediatamente.

Essa cultivar tem época de colheita em novembro/dezembro, exigindo um clima de inverno fraco com poucas geadas (1). É produzida principalmente nas regiões de Londrina, Ivaiporã, Cascavel e Ponta Grossa.

#### Belgolden

A variedade Belgolden é uma adaptação marginal, similar a Golden Delicious, de muito bom sabor, aparência e qualidade (8).

É conhecida na Europa como Goldensheen, tendo epiderme de cor creme-amarelada com leve tonalidade rósea (8).

Sua polpa é macia, suculenta e de sabor doce quando madura. No Paraná, foi a quarta variedade mais produzida na safra 1985/86.

#### Blackjon

É uma mutação da Jonathan, sendo selecionada por A.T. Grossman, em Wenatchee, WA, EUA, em 1929 (15). É também conhecida como Black Jonathan, Red Jonathan, Double Red Jonathan ou Red Jon, sendo muito parecida com a variedade Jonathan, exceto que sua coloração é mais precoce e bri-lhante (15).

Tem produtividade razoável, frutos de tamanho médio e arredondados. Sua epiderme é vermelha-escura, com tonalidade arroxeadas na parte exposta ao sol, lisa e muito lustrosa quando polida (13). A polpa é farinhenta, sabor semi-ácido e de qualidade regular. A conservação em condições ambientais é de pouca duração (13).

#### Fuji

A variedade Fuji é originária do Japão, resultante de um trabalho de melhoramento da Estação Experimental de Morioka, do cruzamento de Ralls Janet e Delicious, inicialmente em 1938, com o nome de Tohoku 7 e a partir de 1967, Fuji (13).

Tem frutos de formato redondo, coloração vermelha-rajada, pouco estriada, com aparência não muito atraente, apresentando uma tonalidade amarela-esverdeada como cor de fundo (2).

A polpa é amarela-esbranquiçada, suculenta, firme, consistência crocante, sabor doce-ácido equilibrado e de boa qualidade (13).

É uma variedade muito resistente ao armazenamento, podendo chegar até a um ano, sem ficar farinhenta.

Tem época de maturação e colheita em abril, exigindo um clima de inverno forte e com muitas geadas (1, 11). Foi a segunda variedade mais produzida no Estado, em 1985/86.

#### Gala

A variedade Gala é do tipo de mesa, criada por J.H. Kidd em Greyton, Wairarapa, Nova Zelândia, por volta de 1934, do cruzamento de Kidd's Orange Red e Golden Delicious, sendo denominada Gala, em 1965 (4).

É descrita como a melhor variedade precoce já obtida (10). A Gala é de bela apresentação, tamanho muito regular e médio, quando as árvores são jovens, mas, pequeno quando as árvores envelhecem (8).

Devido sua aparência, é considerada como a "rainha das maçãs brasileiras".

Tem epiderme rajada, com faixas vermelhas claras e fundo amarelo, tornando-se lisa e lustrosa quando polida (2, 13). A polpa é de coloração branca-creme, textura fina, crocante, muito firme e sabor doce-ácido equilibrado (12).

Foi a variedade mais produzida no Estado do Paraná, na safra de 1985/86.

Tem boa resistência ao processo de armazenagem e sua maturação e colheita ocorrem em fevereiro, sendo altamente produtiva (1, 10).

Geralmente apropriada para o processamento, produzindo boas fatias para congelamento e molho de qualidade satisfatória, entretanto, o suco dessa variedade é um pouco suave devido a sua baixa acidez (10).

Golden Delicious

Variedade proveniente de sementes encontradas nos EUA, por casualidade em pomares de Winfield, WV, em 1890 (13).

É certamente a melhor variedade produzida no mundo, sendo altamente produtiva e de muito bom valor comercial (5).

Classificada como excelente maçã de mesa, possuindo tamanho de médio a grande e forma cônica (16). Frutos de cor amarela-esverdeada, tornando-se amarela-ouro quando maduros. A polpa é de cor creme, levemente esverdeada, textura fina, suculenta, doce, pouco ácida e de odor aromático muito bom (2, 4).

Não se conserva bem em frigorificação devido a alta desidratação (12). Variedade de ciclo mediano, com época de maturação e colheita em março (1).

Essa variedade representou cerca de 10% do total produzido em nosso Estado, na safra de 1985/86.

É pobre para molhos e tortas, de pobre a regular para sucos e regular para secagem e enlatamento (16).

Granny Smith

Variedade de mesa produzida por sementes trocadas que imaginavam ser da variedade French Crab, pelo Sr. Thomas Smith, em Ryde, New South Wales, Austrália, em 1868 (4).

Tem excelente mercado na Europa, onde compete com a Golden Delicious. Tem bom tamanho, esfericidade e simetria, sendo muito resistente ao transporte, conservando-se por muito tempo em frigorificação (10).

Tem epiderme de cor verde brilhante, tornando-se amarela-esverdeada, lustrosa e intensamente gordurosa. A polpa é suculenta, ácida e refrescante, mas carente de aroma (4).

Tem produtividade inferior a Golden Delicious e qualidades degustativas insuficientes, devido as suas exigências climáticas (8).

Variedade tardia, com maturação e colheita em abril (1). No Estado do Paraná, é produzida principalmente nas regiões de Ponta Grossa e de União da Vitória.

Melrose

A cultivar Melrose, do tipo de mesa, foi criada por Freeman S. Howlett, na Ohio Agricultural Experiment Station, Wooster, Ohio, EUA, do cruzamento de Jonathan e Delicious, selecionada em 1937 (4).

Trata-se de uma variedade americana, altamente produtiva, de bom sabor, sendo que a aparência deixa um pouco a desejar (2, 12).

Essa variedade tem pele delgada, lisa, de cor vermelha, mais intensa no lado da insolação e amarela-esverdeada na sombra. Sua polpa é de cor amarela, semi fina, doce, aromática, pouco ácida e muito suculenta quando madura, tendo bom valor comercial (5).

Tem época de maturação e colheita em fevereiro/março e sua produção está concentrada no município de Guarapuava, representando cerca de 15% do total produzido nesse município (1).

Mollies Delicious

A variedade Mollies Delicious teve origem na New Jersey Agricultural Experiment Station, em New Brunswick, N.J., EUA, do cruzamento (Golden Delicious X Edgewood e Red Gravenstein X Close), realizado em 1948, por G. W. Schneider (3).

Os frutos são grandes, com peso médio de 200 gramas, coloração vermelha rajada e formato semelhante a Golden Delicious (17). Essa variedade, de maturação precoce, tem polpa de firmeza média, textura crocante, tendendo a farinha quando madura (2,12).

A época de maturação e colheita ocorre em fevereiro/março e é cultivada principalmente nas regiões de União da Vitória, Iraty e Guarapuava (1).

### III. CONCLUSÃO

De acordo com a quantidade produzida, na safra 1985/86, as variedades de maçã mais importantes no Estado do Paraná são: a Gala (50%), Fuji (13%), Golden Delicious (10%), Bel-golden (6%), Melrose (6%), Anna (5%) e Rainha (5%).

A produção paranaense está concentrada principalmente nas regiões abaixo do paralelo 24, englobando os municípios de Guarapuava, Porto Amazonas, Palmas, Teixeira Soares e Lapa, entre outros.

As variedades cultivadas no Estado do Paraná de procedência americana, européia, asiática e australiana, são consideradas entre as melhores do mundo.

### IV. BIBLIOGRAFIA

1. ASSOCIAÇÃO DE CRÉDITO E ASSISTÊNCIA RURAL DO PARANÁ. Pomar Caseiro. Curitiba, 1985. 12 p.
2. BILLER, V. S. P. et al. A cultura da maçã no Brasil. Agroquímica Ciba-Geigy, São Paulo, (23): 4-9, 1984.
3. BROOKS, R. M. & OLMO, H. P. Register of apple variety. American Society Horticultural Science, 89:774.
4. BULTITUDE, J. A guide to the identification of international varieties. Seattle, University of Washington Press, 1983. 323 p.
5. D'ESCLAPON, G. R. Variedades americanas de manzana. Barcelona, Oikoskau, 1970. 291 p.
6. GOMES, P. Fruticultura brasileira. 11.ed., São Paulo, Nobel, 1985. 446 p.
7. INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL. As condições da cultura de maçã no Paraná. Análise Conjuntural, Curitiba, 7:12-5, 1985.
8. LEZEC, M. Les variétés de pommier. In: Journées frutières d'Avignon-Montfaret. Le pommier. Paris, Influvem, 1978. p.9-24.

9. MATTOS, L.G.A.C. ...E já foi fruto proibido. Informativo Bamerindus, 50:2-7, 1985.
10. MCKENZIE, D.W. et al. Remarkable keeper with range of uses. The orchardist of New Zealand, 44: 67-8, 1971.
11. MORANDINI, I. Normas Técnicas para frutíferas temperadas. Curitiba, Acarpa, 1977. 44p.
12. RASEIRA, M.C.B. et al. A macieira do sul do Brasil: melhoramento genético e cultivares. Pelotas, EMBRAPA, 1982. 22p.
13. RIBEIRO, P.A. et al. Comportamento de algumas variedades de macieira em Santa Catarina. 2.ed., Florianópolis, EMPASC, 1982. 61p.
14. RIGITANO, O. et al. Comportamento de sete cultivares de maçã subtropical introduzidas no Estado de São Paulo. Instituto Agronômico de Campinas, Campinas, 1978.
15. ROM, R.C. & MOTICHEK, G.R. Jonathan, Jonee, Jonadel and Jonalicious apples: A quality comparison. Fruit varieties Journal, 35(1):6-8, 1981.
16. SMOCK, R.M. & NEUBERT, A.M. Apples and apples products. New York, Interscience Publishers, 1950. 486p.
17. USHIROZAWA, K. A cultura da maçã. A experiência catarinense, Florianópolis, EMPASC, 1978. 295p.