

J.R.V. CORRÊA*, M.G. da C. MOTA**, R.F.R. NAZARÉ*

* EMBRAPA-CPATU, Caixa Postal 48, 66.095-100 - Belém-PA

** Universidade Federal do Pará, Campus Universitário do Guamã, Caixa Postal 1161, 66.000 - Belém/PA.

O bacurizeiro é uma planta frutífera de cultura pré-colombiana, tipicamente tropical, sendo considerada uma espécie nativa da Amazônia. Ocorre, naturalmente, na vegetação aberta de transição, nas áreas descampadas, e poucas vezes na floresta alta, atingindo em média 25 m de altura. O fruto é uma baga volumosa, ovóide ou subglobosa, com tamanho variável, diâmetro médio de 8 cm e comprimento de 7 cm; casca rígida - coriácea com 1 a 2 cm de espessura, cor amarela, amarelo-esverdeada e até marrom, contendo uma resina amarelada quando partida; 1 a 4 sementes/fruto e raramente 5, oblongo-angulosas com 5 a 6 cm de comprimento, sendo envolvidas por uma polpa branca, macia e de cheiro e sabor agradáveis. O peso do fruto varia de 100 a 500 gramas, sendo 70% de casca, 18% de sementes e 12% de polpa. O bacuri, cujo maior produtor é o estado do Pará, é uma das frutas mais populares na região, por ser considerada de melhor sabor, dentre outras, e de ampla utilização no consumo "in natura" e na agroindústria. Por outro lado, trata-se de uma espécie ainda não domesticada, correndo risco de erosão genética, devido à pressão de uso da terra para a agricultura. Assim, está sendo formada uma coleção básica a partir de matrizes oriundas de populações locais ocorrentes no Estado, visando a preservar a variabilidade genética existente e a obtenção de cultivares de alta potencialidade para serem utilizadas em trabalhos de melhoramento. Uma expedição foi realizada em março de 1993, na Microrregião do Salgado, municípios de Maracanã, São Caetano de Odíveas e Vigia, bem como na Microrregião Bragantina, particularmente no município de Bragança, ambas no Nordeste Paraense. Essas microrregiões, estão enquadradas na sub-região pluviométrica litorânea, cujo clima é característico por apresentar, em geral, temperatura média e pluviosidade anual elevadas, na ordem de 25°C e 2.700 mm, respectivamente. Os solos dominantes pertencem ao grande grupo Latossolo Amarelo, com textura variando de média a muito argilosa. Em cada local, coletou-se material de indivíduos representativos da variabilidade fenotípica observada. No total, foram coletados, em média, vinte frutos maduros por matriz. As seguintes variações foram encontradas para os frutos coletados: peso de

fruto de 152 a 532 g ($\bar{X} = 304,46$ g e $\sigma = \pm 120,15$); peso e
 percentagem de polpa, de 11,00 a 54,60 g e de 6,04 a 18,68%
 ($\bar{X} = 28,60$ g e $\sigma = \pm 13,03$; $\bar{X} = 9,56\%$ e $\sigma = \pm 3,07$); peso
 e percentagem de semente, de 20,00 a 45,55 g e de 4,54 a
 18,39% ($\bar{X} = 27,39$ g e $\sigma = \pm 6,37$; $\bar{X} = 9,98\%$ e $\sigma = \pm 3,37$);
 peso e percentagem de casca, de 101,00 a 397,40 g e de
 58,33 a 80,45% ($\bar{X} = 219,77$ g e $\sigma = \pm 95,19$; $\bar{X} = 71,48\%$ e
 $\sigma = \pm 5,81$), respectivamente. No que diz respeito às caracte-
 rísticas da polpa do fruto, houve variação entre as matrizes
 que foram coletadas: para $^{\circ}\text{Brix}$, valores desde 12,0 até
 17,2 ($\bar{X} = 15,44$ e $\sigma = \pm 1,56$); pH de 2,69 a 3,85 ($\bar{X} = 3,23$
 e $\sigma = \pm 0,36$), acidez de 0,66% a 3,69% ($\bar{X} = 1,44\%$ e $\sigma = \pm$
 0,75); umidade da polpa, de 89,00% a 92,27% ($\bar{X} = 90,66\%$ e
 $\sigma = \pm 0,96$) e os sólidos totais da polpa, de 7,73% a 11,00%
 ($\bar{X} = 9,33$ e $\sigma = \pm 0,93$). Com base nos resultados obtidos,
 foram selecionadas para consumo "in natura", as matrizes
 CPATU - 10021, CPATU - 10024 e CPATU - 10026; e para apro-
 veitamento agroindustrial, as matrizes, CPATU - 10035,
 CPATU - 10036, CPATU - 10037, CPATU - 10038 e CPATU - 10041.