

MORANGAS HÍBRIDAS 'LAVRAS 1' e 'LAVRAS 2'

Simon S. Cheng

Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Úmido
CPATU/EMBRAPA, C. Postal 48.66.000 - Belém, PA.

Josué F. Pedrosa

Escola Superior de Agricultura de Lavras, C. Postal 37,
37.200 - Lavras, MG.

Vicente W. D. Casali

Universidade Federal de Viçosa, 36.570 - Viçosa, MG.

As morangas híbridas 'Lavras 1' e 'Lavras 2' foram lançadas em 1982 pelo programa cooperativo de pesquisa agropecuária do Estado de Minas Gerais (UFV/ESAL/EPAMIG/EMBRAPA) como alternativa ao híbrido japonês Tetsukabuto, cuja semente é importada.

ORIGEM

Ambas as morangas são híbridos F₁ interespecíficos, cujo progenitor feminino é a cultivar Delicious de *Cucurbita maxima* Duchesne. O progenitor masculino em ambos os casos é pertencente à espécie *C. moschata* Duchesne 'Futsu Early Black' para 'Lavras 1' e 'Aizu Early' para 'Lavras 2'. 'Futsu Early Black' pertence ao grupo Kurokawa (casca preta), enquanto que 'Aizu Early' pertence ao grupo Aizu (casca rajada de azul e creme).

DESCRIÇÃO

'Lavras 1'. Planta de bom crescimento vegetativo, cuja haste principal atinge 2,5 a 3,0 m com 3 a 7 hastes laterais que apresentam um comprimento de 0,3 a 1,0 m, podendo algumas destas atingir tamanhos aproximados ao da haste principal. Suas flores, masculinas e femininas, são férteis, com o início de floração ocorrendo de 42 a 50 dias após o plantio, e o início da colheita de frutos para o consumo ocorrendo de 85 a 95 dias após o plantio. Apresenta um número médio de 2 a 3 frutos por planta, com peso de 1,6 a 2,5 kg, de coloração externa verde escura. Os frutos possuem o diâmetro longitudinal de 12 a 20 cm, o diâmetro transversal de 15 a 25 cm, a espessura da polpa de 3,0 a 3,5 cm e um rendimento em polpa de 90 a 96%. São de excelente qualidade para consumo e quando maduros possuem um teor de beta caroteno de 3 a 5 mg/100 g de peso fresco, 1,8 a 2,0% de açúcares redutores e 2,4 a 3,0% de açúcares não redutores. Apresentam ainda teor de sólidos totais de 13,0 a 16,0%, teor de amido de 1,8 a 3,5% e relação açúcares/amido de 1,5 a 2,0 por ocasião da colheita, o que lhes confere ótima palatabilidade. A produtividade varia em geral entre 8 e 12 t/ha.

'Lavras 2'. Planta de bom crescimento vegetativo, com a haste principal medindo 3,0 a 3,5 m. As hastes la-

terais, em número de 4 a 6, medem de 0,3 a 1,0 m, podendo algumas alcançar comprimento equivalente ao da haste principal. Suas flores, tanto as masculinas quanto as femininas, são férteis e abrem-se de 45 a 55 dias após o semeio. O início da colheita de fruto para consumo ocorre de 88 a 100 dias após o semeio. Apresenta um número médio de 2 a 3 frutos por planta, com peso de 1,5 a 2,0 kg e coloração externa verde escuro. Os frutos possuem diâmetro longitudinal de 10 a 15 cm, diâmetro transversal de 15 a 25 cm, espessura da polpa de 2,8 a 3,3 cm e rendimento em polpa de 90 a 95%. São de excelente qualidade para consumo e, quando maduros, possuem um teor de beta caroteno de 2,0 a 2,5 mg/100 g de peso fresco, 1,6 a 2,0% de açúcares redutores e 1,5 a 2,9% de açúcares não redutores. Possuem teor de sólidos totais de 13,0 a 16,0%, teor de amido de 1,7 a 4,3 e relação açúcares/amido de 2,0 a 2,5 por ocasião da colheita, o que lhes confere excelente palatabilidade. A produtividade varia de 8 a 10 t/ha.

Tanto 'Lavras 1' quanto 'Lavras 2' são híbridos auto-férteis, dispensando o uso de variedades polinizadoras, ao contrário do que acontece com o híbrido 'Tetsukabuto'.

USO E ADAPTAÇÃO

Os frutos possuem ótima conservação pós-colheita e podem ser usados tanto em receitas culinárias diversas quanto na industrialização. Em vários ensaios de competição realizados nos municípios de Lavras, Lambarí, Careagu e Três Pontas, no Estado de Minas Gerais, mostraram-se comparáveis ao híbrido japonês 'Tetsukabuto'. Em campos de observação instalados no município de Viçosa-MG também mostraram-se promissores, com produtividades equivalentes ao Tetsukabuto.

DISTRIBUIÇÃO

Os interessados poderão obter amostras de sementes dos progenitores de 'Lavras 1' ou 'Lavras 2' mediante solicitação aos autores deste trabalho.

(Aceito para publicação em 04/10/82)