



# BRAGANTIA

Revista Científica do Instituto Agronômico, Campinas

Vol. 42

Campinas, 1983

Nota nº 8

## QUATRO NOVOS CULTIVARES IAC DE PÊSSEGOS AMARELOS PARA MESA (1)

MÁRIO OJIMA, FERNANDO ANTONIO CAMPO DALL'ORTO (2), *Seção de Fruticultura de Clima Temperado*, ORLANDO RIGITANO, *Divisão de Horticultura*, HÉLIO JOSÉ SCARANARI, FERNANDO PICARELLI MARTINS (2), *Estação Experimental de Jundiaí*, ANTONIO FERNANDO CAETANO TOMBOLATO e WILSON BARBOSA, *Seção de Fruticultura de Clima Temperado, Instituto Agronômico*.

Os pêssegos de polpa amarela, destinados especialmente para mesa, não obstante a boa aceitação por parte dos consumidores, contam com número reduzido de cultivares postos à disposição dos fruticultores do Estado de São Paulo. Na década de 60, o Instituto Agronômico lançou as suas primeiras seleções de pêssegos desse tipo: 'Ouromel' (IAC 2-76) e 'Petisco' (IAC 77-4) (3), de excelente paladar, mas que não tiveram a penetração esperada nas culturas, a primeira por deficiências na produção e a segunda por irregularidades na maturação. Nos últimos anos, vem sendo difundido, em escala limitada, o cultivar introduzido da Flórida (E.U.A.) — 'Flordabelle' (4), de boa produ-

tividade e relativa precocidade, porém de sabor deficiente.

Recentemente, foram lançados, pelo Instituto Agronômico, dois novos cultivares: Catuiba (IAC T-48) e Canário (IAC R-77) (2), bastante produtivos, de excelentes qualidades organolépticas e começando a ser cultivados no Estado. Apresentam, no entanto, época de maturação que coincide com a safra dos principais pêssegos de polpa branca cultivados em São Paulo.

Nessas condições, torna-se oportuna a obtenção de novos pêssegos para mesa, de polpa amarela, que reúnam as características desejáveis de produtividade e qualidade dos frutos e que propor-

(1) Recebida para publicação a 2 de dezembro de 1982.

(2) Com bolsa de suplementação do CNPq.

cionem a ampliação do período de safra, especialmente no sentido de maior precocidade.

No prosseguimento do programa de melhoramento varietal, que visa também à obtenção de novos tipos de nectarina, foi possível eleger quatro seleções de pêsego, cuja apresentação é o objetivo do presente trabalho: 'Ouro-mel-2' (IAC 171-5), 'Ouro-mel-3' (IAC 471-8), 'Ouro-mel-4' (IAC 1870-2) e 'Petisco-2' (IAC 370-8). A designação em série — Ouro-mel-1, 2 e 3, e Petisco-2 foi adotada por se tratar de pêsegos de polpa amarela, de caroço solto, que lembram as qualidades apreciadas dos cultivares Ouro-mel e Petisco respectivamente.

**Material e Métodos:** Os pêsegos em apresentação são híbridos simples selecionados, resultantes dos cruzamentos efetuados em 1970 e 1971, entre pêsegos IAC e nectarinas introduzidas da Flórida (E.U.A.). Dentre as 29 combinações levadas a efeito em 1970, e as 22 em 1971, apresentam interesse para o presente trabalho os cruzamentos 'Ouro-mel' × 'Rubro-sol', 'Tutu' × 'Colombina' e 'Real' × 'Fla 44-28', que deram origem aos quatro cultivares aqui relatados. A descrição sumária dos progenitores envolvidos nesses cruzamentos é a seguinte (1, 3, 4):

**'Tutu' (IAC 1353-1)** — Pêsego branco, de caroço solto; polpa delicada e de sabor doce-acidulado agradável. É uma das seleções de pêsego para mesa do IAC mais difundidas no Estado, dada a sua grande produtividade e precocidade na maturação. Pro-

vém do cruzamento 'Rei da Conserva' × 'Jewel', efetuado em 1953.

**'Ouro-mel' (IAC 2-76)** — Pêsego amarelo, de caroço solto; ótima palatabilidade para mesa, essencialmente doce. A planta é sensível às irregularidades climáticas e aos tratamentos culturais, sendo cultivada em escala bem limitada nos Estados de São Paulo e Minas Gerais. 'Ouro-mel' é proveniente da autofecundação do 'Tutu'.

**'Real' (IAC 1051)** — Pêsego amarelo, de caroço preso, é a principal seleção IAC para fins industriais, e provém da hibridação: 'Lake City' × 'Rei da Conserva'.

**'Rubro-sol' ('Sunred')** — Nectarina bem avermelhada, de polpa amarela e caroço meio solto; sabor agridoce marcante. Selecionada na Flórida, teve excelente adaptação nas nossas condições climáticas, sendo hoje a principal nectarina cultivada em São Paulo e Minas Gerais. Sua origem é referida como de polinização livre de 'Panamint' × ('Southland' × 'Hawaiian') F2.

**'Colombina' (Fla 19-37S)** — Nectarina de características assemelhadas às da 'Rubro-sol'. Introduzida da Flórida, em 1969, juntamente com a anterior, é cultivada em pequena escala pelos fruticultores paulistas. Origem: polinização livre da nectarina 'Fla 44-28'.

**'Fla 44-28'** — Nectarina bastante assemelhada às anteriores e introduzida da Flórida, também em 1969. Por ser mais exigente

de frio, só encontrou adaptação satisfatória nas regiões mais frias paulistas, como Campos do Jordão. Origem: ('Okinawa' × 'Panamint') × NJN 21.

Dos frutos provenientes dos cruzamentos efetuados, extraíram-se as sementes, que, após um período de três meses de estratificação, em areia úmida, na geladeira, foram semeadas em canteiros de terra sob ripado. Os "seedlings" obtidos foram transplantados para laminados de pinho, e deixados a desenvolver a meia-sombra, até a sua passagem para lotes de seleção. A instalação desses lotes, sob espaçamento de 3 × 1m, fez-se em 1972 e 1973 respectivamente para o material procedente dos cruzamentos de 1970 e 1971.

Os lotes receberam, anualmente, tratamentos culturais indispensáveis, constituídos de desbrotas, podas de limpeza, ensacamento dos frutos, pulverizações fitossanitárias de inverno e de verão, adubações e cultivo do solo. No período 1974-1976, foram feitas, no campo, cuidadosas observações sobre as características vegetativas de cada planta e sua produtividade. Os frutos produzidos foram examinados, no laboratório, nos seguintes aspectos: tamanho, formato, coloração externa e interna, peculiaridades da polpa, principalmente palatabilidade e aderência do caroço, anotando-se, também, a capacidade de resistência ao manejo.

Dessa maneira, pelo conjunto de caracteres observados, foi possível selecionar, de início, treze

plantas, que passaram a ser multiplicadas por enxertia, sobre pés francos de passegueiros. Com as mudas enxertadas, instalaram-se campos experimentais, em várias regiões do Estado, para serem conduzidos em forma de cultura. Desses campos, destacaram-se os localizados na Estação Experimental de Jundiáí, do Instituto Agrônomo, e nas propriedades dos fruticultores colaboradores em Atibaia e Valinhos, todos instalados em 1978 e que permitiram verificar as reais possibilidades do material.

**Resultados e Discussão:** Nos lotes experimentais, as quatro seleções mencionadas — IAC 171-5, IAC 471-8, IAC 1870-2 e IAC 370-8 — confirmaram as boas características de adaptabilidade e qualidade dos frutos, permitindo que fossem lançadas como novos cultivares para mesa, destinados ao plantio comercial. Com as designações de 'Ouromel-2', 'Ouromel-3', 'Ouromel-4' e 'Petisco-2' respectivamente, essas seleções vêm sendo fornecidas, a partir de 1981, em forma de borbulhas, aos fruticultores interessados no seu cultivo.

**'Ouromel-2' (IAC 171-5)** (Figura 1) — Fruto de tamanho médio, 110 gramas; forma globoso-oblonga, com pequeno ápice; cavidade peduncular estreita e medianamente profunda; sutura nítida, um tanto saliente, dividindo o fruto em duas partes ligeiramente assimétricas. Pele de coloração amarela, com intensa tonalidade avermelhada; aspecto bem atraente. Polpa amarela, de textura fina e macia, medianamente

sucosa; ligeira auréola no caroço, que é pequeno e solto. Sabor doce-acidulado suave, bem equilibrado e agradável; teor de açúcares ao redor de 14,0° Brix e acidez pH 4,3.

Planta vigorosa, com bom enfolhamento e abundância em ramos frutíferos; alta produtividade: 19,3kg e 36,2kg, respectivamente, por planta de dois e três anos de idade, no ensaio levado a efeito na Estação Experimental de Jundiá. Maturação precoce: segunda quinzena de outubro, nas condições de Jundiá e Atibaia. Na seleção preliminar foi designada como IAC 171-5, o que significa quinta planta originária do cruzamento nº 1 — 'Ouromel' × 'Rubro-sol', efetuado em 1971.

**'Ouromel-3' (IAC 471-8)** (Figura 2) — As características dos frutos, os hábitos de frutificação, bem como a época de maturação, são bastante assemelhados aos do 'Ouromel-2'. Os frutos são, no entanto, de tamanho menor, pesando por volta de 90 gramas; o sabor é em geral mais acentuado, o que pode ser avaliado pela relação: teor de açúcares 14,5° Brix e acidez pH 4,0. No ensaio de Jundiá, constatou-se a produção de 20,3kg por planta de dois anos, e de 37,8kg pela de três anos.

Na seleção preliminar foi designada como IAC 471-8, significando a oitava planta originária do cruzamento nº 4 — 'Tutu' (IAC 1353-1) × 'Colombina' (Fla 19-37S), efetuado em 1971.

**'Ouromel-4' (IAC 1870-2)** (Figura 3) — Fruto de tamanho médio, 110 gramas; forma globoso-

oblonga, ápice bem pronunciado; cavidade peduncular estreita e medianamente profunda; sutura nítida, saliente, dividindo o fruto em duas partes desiguais. Pele de coloração amarelo-esverdeada, com intenso tom avermelhado, muito atraente. Polpa amarela, bem firme em frutos de vez e macia quando maduros; ligeira auréola no caroço, que é solto. Sabor doce-acidulado suave e agradável, com baixa acidez; teor de açúcares ao redor de 13,5° Brix e acidez pH 4,3.

Planta vigorosa, com abundância de ramos frutíferos; excelente produtividade: 24,9kg e 37,3kg, respectivamente, por planta de dois e três anos de idade. Maturação precoce a mediana: meados de novembro, nas condições de Jundiá e Atibaia. Na seleção preliminar foi designada como IAC 1870-2, significando a segunda planta do cruzamento nº 18 — 'Ouromel' × 'Rubro-sol', efetuado em 1970.

**'Petisco-2' (IAC 370-8)** (Figura 4) — Fruto de tamanho grande, 120 a 130 gramas; forma globosa, ligeiramente oblonga, com pequeno ápice; cavidade peduncular de largura e profundidade medianas; sutura pouco nítida, dividindo o fruto em duas partes simétricas. Pele de coloração amarelo-esverdeada, com tom avermelhado bastante atraente. Polpa amarela, de consistência média; ligeira auréola no caroço, que é avermelhado e solto. Sabor doce-acidulado forte, aromático e agradável; teor de açúcares ao redor de 13,5° Brix e acidez pH 3,8.



Figura 1 — 'Ouromel-2' (IAC 171-5)



Figura 2 — 'Ouromel-3' (IAC 471-8)



Figura 3 — 'Ouromel-4' (IAC 1870-2)



Figura 4 — 'Petisco-2' (IAC 370-8)

Planta vigorosa, com bom enfolhamento e de alta produtividade: 19,3kg e 33,7kg, respectivamente, por planta de dois e três anos de idade. Maturação precoce: segunda quinzena de outubro a início de novembro, nas condições de Jundiá e Atibaia. Designada como IAC 370-8, na seleção preliminar, refere-se à oitava planta do cruzamento nº 3 — 'Real' × 'Fla 44-28', efetuado em 1970.

Em resumo, os quatro cultivares ora apresentados são muito pouco exigentes de frio hibernal,

bastante rústicos e de alta produtividade; Ouromel-2, Ouromel-3 e Petisco-2 destacam-se pela precocidade de maturação, enquanto Ouromel-4 apresenta frutos de boa resistência ao manejo e transporte. Essas qualidades deverão motivar os fruticultores a adotar o material para implantação de novos pessegais no Estado. O aspecto atraente e o paladar superior de seus frutos, por sua vez, deverão propiciar considerável melhoria no padrão de pêssegos amarelos, de caroço solto, ofertados no mercado paulista.

#### SUMMARY

##### FOUR NEW YELLOW FLESH PEACHES FOR FRESH MARKET

'Ouromel-2' (IAC 171-5), 'Ouromel-3' (IAC 471-8), 'Ouromel-4' (IAC 1870-2) and 'Petisco-2' (IAC 370-8) are four new yellow flesh peaches for fresh market, selected for adaptation to the mild winter climatic conditions prevailing in the State of São Paulo.

They are selected seedlings obtained from crosses between local peach cultivars and nectarines from Florida, USA. Their most important characteristics besides the low chilling requirement are the great tree vigour, high productiveness and excellent taste quality.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. CAMPINAS. Instituto Agrônomo. Cultivares lançados pelo IAC no período 1968-1979. O Agrônomo, Campinas, 32:39-168, 1980.
2. OJIMA, M.; RIGITANO, O.; CAMPO DALL'ORTO, F. A.; SCARANARI, H. J.; MARTINS, F. P.; TOMBOLATO, A. F. C. 'Catuíba' e 'Canário' — novos cultivares de pêssegos amarelos para mesa. Campinas, Instituto Agrônomo, 1982. 10p. (Boletim técnico, 73)
3. RIGITANO, O. & OJIMA, M. Pêssego: novas seleções fazem o quadro se alterar. Coopercotia, São Paulo, 23(256):30-31, 1971.
4. —————; —————; CAMPO DALL'ORTO, F. A. Comportamento de novas seleções de pêssegos introduzidos da Flórida. Campinas, Instituto Agrônomo, 1975. 12p. (Circular, 46)