



Luzeia

O superguaraná

Pesquisadores pretendem ampliar produtividade com novas variedades e ajustes nas técnicas de plantio

TEXTO **Carlos Fioravanti**
FOTOS **Eduardo Cesar,**
de Maués, Amazonas

Quase sem suar sob o forte sol do meio-dia do início de novembro, o maranhense José de Ribamar Cavalcante Ribeiro apresenta as novas variedades de guaranazeiro (*Paullinia cupana*) que crescem no campo experimental da Embrapa Amazônia Ocidental em Maués, principal município produtor de guaraná no estado do Amazonas. A Luzeia, um dos cultivares, impressiona pela alta produtividade, elevada resistência genética às doenças mais comuns a essa cultura e – uma característica que interessará diretamente aos consumidores – pelo teor de cafeína, de 4,6%, considerado alto para o guaranazeiro.

O teor médio de cafeína das variedades de guaranazeiro consumidas atualmente é 3% mais alto que o do café (de 1% a 2%). Além disso, o efeito estimulante da cafeína do guaraná pode ser mais prolongado, por causa das ligações com

os taninos. Por sua vez, os taninos respondem por 7% do peso seco e ajudam a reduzir os resíduos do metabolismo celular conhecidos como radicais livres, cujo excesso prejudica o organismo.

Nos testes em campo, algumas plantas mais produtivas desse novo cultivar, provavelmente por causa do microclima da estação experimental, produziram até 35 quilogramas (kg) de frutos por planta, o que rende até 5 kg de sementes torradas. A BRS Maués, até agora a variedade mais produtiva, lançada em 2000 e bastante cultivada, produz acima de 1,5 kg, podendo atingir até 3 kg de sementes torradas por planta, segundo Firmino José do Nascimento Filho, engenheiro agrônomo paulista que trabalha no melhoramento genético dessa espécie desde 1983 e integra a equipe da Embrapa dedicada ao guaranazeiro.

José Clério Rezende Pereira, fitopatologista da Embrapa, depois de seis anos de testes intensivos em campo, verificou que a Luzeia apresenta uma resistência elevada a duas doenças causadas por fungos que são comuns no guaranazeiro – a antracnose, que ataca as folhas e reduz a produção de frutos, e o superbrotamento, que deforma os brotos e as flores. Uma característica adicional é uma provável resistência à seca. “Estamos há 20 dias sem chuva”, diz Ribeiro, o supervisor do campo experimental da Embrapa em Maués, alongando o olhar sobre a terra seca, “e parece que essa variedade nem sentiu a estiagem”.




EM CAMPO EM 2014

Esse e outros três novos cultivares de guaranazeiro, alguns com resistência ainda maior a doenças, foram lançados em 2011 para uso no estado do Amazonas. A partir de janeiro de 2013, viveiristas devem começar a produzir as mudas, a serem vendidas a partir de outubro para os produtores e plantadas até maio, na estação chuvosa de 2014. Se tudo correr bem, os frutos pretos que lembram olhos podem começar a ser colhidos três anos depois do plantio, com uma boa produtividade a partir do quarto ou quinto ano.

Desde 1976, quando começaram a avaliar e selecionar os guaranazeiros mais produtivos e resistentes a doenças – em resposta à queda de produtividade na região, causada pelo avanço de pragas –, os pesquisadores da Embrapa formaram um banco de germoplasma com cerca de 300 acessos (geralmente um ac-

A estrela do momento

Novo cultivar se destaca entre os já plantados

	Luzeia	Outros cultivares
 TEOR DE CAFEÍNA (% sobre o peso seco)	4,6%	3%
 PRODUÇÃO (Kg/planta/ano)	3,62	1,5
 PRODUTIVIDADE (Kg/hectare)	1.200 a 1.500	600 a 750



FONTE: EMBRAPA AMAZÔNIA OCCIDENTAL

Pesquisadores também promovem cursos regulares para mostrar aos produtores como aprimorar o cultivo

so corresponde a mais de uma planta). Desse material, selecionaram os 32 que mais se destacavam e até agora elegeram 19 novos cultivares, avaliados por pelo menos 10 anos em campo e repassados aos produtores a partir de 2000. Os especialistas da Embrapa propuseram uma nova forma de propagação, não mais por sementes, como antes, mas por estacas, retiradas dos galhos das plantas mais saudáveis e produtivas, como forma de reduzir a variabilidade genética, que pode ser prejudicial quando excessiva.

Segundo ele, as variedades que seguirão para as mãos dos produtores em 2013 devem manter as características apresentadas nos testes em campo, já que foram acompanhadas e se mantiveram estáveis durante 35 anos. Os novos cul-

tivares, se os produtores e consumidores os aceitarem, poderão ajudar a recuperar a produção da região, hoje de cerca de 250 toneladas por ano. “Era para ser de mil toneladas por ano”, diz Ribeiro. Ele acredita que esse patamar pode ser atingido em três anos, desde que os produtores adotem variedades mais produtivas e mais resistentes a pragas e aprimorem as técnicas de cultivo, de modo que as plantas possam produzir mais.

Com esse propósito, a equipe do campo experimental da Embrapa em Maués promove cursos regulares para mostrar técnicas mais aprimoradas de plantio, adubação e poda aos 2 mil produtores da região, a maioria pequenos, cuja produção não passa de 600 a 800 kg por ano. Em 2011, segundo o IBGE, a produtivi-

dade média dos produtores de Maués, Presidente Figueiredo, Itacoatiara e Uruará, no Amazonas, foi de 206 kg por hectare (ha) de semente seca, abaixo da produtividade da Bahia, de 408 kg/ha. A Bahia é hoje o maior produtor brasileiro de guaraná (60% da produção nacional, de cerca de 2.500 toneladas por ano), seguida pelo Amazonas (24%) e Mato Grosso (12%). Segundo o IBGE, os frutos colhidos são usados na produção de refrigerantes (44%), extratos, xaropes e pó (24,5%), em laboratórios em geral (21%) ou exportados *in natura* (10,5%).

Firmino conta que ele e sua equipe procuram oferecer alternativas aos produtores, com base nas informações dos

estudos em campo. “Para atingir as cifras mais altas de produtividade”, diz ele, “os produtores teriam de dar mais atenção às nossas recomendações”. Outra possibilidade, em fase de avaliação, é o adensamento de plantas, que poderiam ser plantadas a uma distância de 4 metros entre elas e de 4 metros entre as fileiras, resultando em 625 plantas por hectare, em vez de 5 por 5 metros com 400 plantas por hectare.

JESUÍTAS, ÍNDIOS E MÉDICOS

Desfazer hábitos estabelecidos, porém, não é fácil. Ribeiro conta que muitos produtores veem a planta viçosa e hesitam em fazer a chamada poda de frutifica-

ção, que formará ramos novos. “O ramo novo é que produz, os ramos velhos não produzem mais”, ele insiste. No campo experimental de Maués, apenas com os cuidados básicos e sem irrigação, que os produtores não podem usar, a equipe de Ribeiro colhe pelo menos 9 kg de frutos ou 1,5 kg de sementes torradas por planta, “cinco vezes mais que a média dos produtores!” Ribeiro e sua equipe cuidam de 5 mil guaranazeiros adultos em plena produção e 1.036 em início de produção, selecionando as variedades mais promissoras e testando novas técnicas de adubação e cultivo. “Já fomos 30 trabalhando em campo, nos anos 1980, mas as vagas não foram repostas.”

Falta consenso também em como secar e torrar os grãos colhidos. Alguns produtores secam ao sol e torram em fornos, outros adotam o método tradicional: em fogões a lenha, em que os grãos são mexidos continuamente, cerca de seis horas por dia, enquanto tostam lentamente. O cultivo do guaraná começou em Maués, chamada inicialmente de Luzeia, com os índios Sateré-Maué, que vivem ao longo do rio Maués e seus afluentes. No século XVII, o jesuíta João Felipe Betendorf observou que esses índios, depois de tomarem guaraná, caçavam durante dias e sentiam menos fome. Em uma retrospectiva histórica do guaraná, Nigel Smith, da Universidade da Flórida, Estados Unidos, e André Luiz Atroch, pesquisador da Embrapa Amazônia Ocidental, registraram que o guaraná era usado como fortificante, estimulante ou para tratar febres, dores de cabeça e diarreias durante o período colonial. Em 1872, um médico inglês relatou no *British Medical Journal* que o guaraná do Brasil servia para neuralgia e problemas urinários como blenorreia e já era usado com mais frequência na França e na Alemanha.

O guaraná da Amazônia começou a entrar em refrigerantes industrializados e bebidas caseiras no início do século XX e hoje é sinônimo de energético, puro ou batido com leite, frutas ou ovos. Os usos mais recentes indicam que o guaraná ajuda a matar a fome e a perder peso. Uma das poucas fábricas de extrato de guaraná, usado em vários tipos de bebidas, funciona em Maués e importa matéria-prima de outros estados para complementar a produção local, que já foi a maior do país. ■



Os segredos de um bom guaraná: mudas bem tratadas desde o viveiro (acima) produzem cachos carregados de frutos (ao lado) que são torrados lentamente em fogão a lenha (abaixo)

