

## ACESSOS DE *Cucurbita moschata* DO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DE CUCURBITÁCEAS DA EMBRAPA CLIMA TEMPERADO

**CARBONARI, Taíse<sup>1</sup>; BARBIERI, Rosa Lía<sup>2</sup>; PRIORI, Daniela<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas, bolsista de Iniciação Científica da Fapergs na Embrapa Clima Temperado; <sup>2</sup>Embrapa Clima Temperado; <sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas, PPGA – Área de concentração Fitomelhoramento  
taise\_carbonari@hotmail.com

### 1 INTRODUÇÃO

A família Cucurbitaceae compreende 118 gêneros e 825 espécies, com uma distribuição predominantemente tropical. Aproximadamente 9 gêneros e 30 dessas espécies são utilizadas com fins econômicos, destacando-se as abóboras, buchas vegetais, porongos, chuchus, melancias, melões e pepinos (BARBIERI et al., 2007). As espécies do gênero *Cucurbita* são nativas das Américas, provavelmente algumas das mais antigas plantas cultivadas, e faziam parte da base alimentar da civilização olmeca, posteriormente incorporada pelos astecas, incas e maias (FERREIRA, 2008). A ampla diversidade genética existente no seu centro de origem, onde estas espécies são encontradas nas mais variadas cores, texturas, formas, tamanhos e sabores, confirma que elas representam um recurso genético muito importante para a agricultura e a segurança alimentar (FERREIRA et al., 2011).

No Brasil, cada região tem um modelo específico para a produção de abóbora e a diversidade genética concentra-se especialmente na agricultura tradicional, onde o cultivo mais difundido é feito com as variedades locais, mantidas pelos agricultores (RAMOS et al., 2000). Com o objetivo de resgatar e preservar essas variedades a Embrapa Clima Temperado mantém um Banco Ativo de Germoplasma de Cucurbitáceas desde o ano de 2002. Uma das espécies conservadas nesse banco é *Cucurbita moschata*, que tem uso comum na alimentação animal e na alimentação humana, sendo bastante utilizada para o preparo de doces.

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho é descrever os acessos de *Cucurbita moschata* do Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado.

### 2 METODOLOGIA

Para a descrição dos acessos de *Cucurbita moschata* foram consultados os dados de passaporte dos acessos do BAG de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado. Estas informações, listadas como forma de obtenção do acesso, procedência, usos e diferentes denominações, são registradas quando cada novo acesso é introduzido ao acervo do BAG. Além dos dados de passaporte foram utilizados também dados de caracterização morfológica e imagens fotográficas dos acessos.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O BAG de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado possui em seu acervo um total de 534 acessos, sendo 343 do gênero *Cucurbita*, das espécies *Cucurbita argyrosperma*, *C. ficifolia*, *C. maxima*, *C. moschata* e *C. pepo*. Dentre os acessos de *Cucurbita*, 59 são de *C. moschata*.

Todos os acessos de *C. moschata* do BAG de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado são variedades locais, a grande maioria doada por agricultores, procedentes de distintos municípios do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul e Tocantins. De acordo com os dados de passaporte essas variedades locais possuem diferentes denominações, como moranga, abóbora-menina, abóbora-de-pescoço, abóbora gigante, abóbora-de-porco, abóbora-de-vaca, abóbora redonda, abóbora crioula, abóbora colorau, abóbora quibebe, abóbora branca ou, simplesmente, abóbora (Tab.1).

**Tabela 1 - Nome popular, características, usos e procedência dos acessos de *Cucurbita moschata* do Banco Ativo de Germoplasma de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado. Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, 2012.**

Acessos	Nome popular	Características e usos	Local de coleta
C10, C11, C66, C114, C162, C388	moranga	Consumidas cozida com molho e para uso geral (preparo de doces e de pratos salgados)	Farroupilha (RS) Renascença (PR) Santa Maria Madalena (RJ)
C78, C129, C 218, C242, C297, C335, C389	abóbora	Usadas para preparar doces. C389 apresenta polpa grossa e coloração laranja intenso. C218 é usada para alimentação de porcos, preparo de doces em pasta ou em calda e quibebe	Candiota, Rio Grande, Pelotas, Porto Lucena, Farroupilha e São Lourenço do Sul (RS) Renascença (PR)
C17, C19, C268	abóbora-menina	Usada na alimentação em geral (preparo de doces e de pratos salgados). C268 apresenta polpa de cor laranja intenso	Canguçu e Santana da Boa Vista (RS)
C27, C32, C34 C39, C42, C48, C52, C64, C65, C84, C93, C94, C98, C99, C117, C118, C120, C132, C136, C179, C183, C196, C198, C221, C231, C280, C304, C306, C328, C357, C 423, C434, C468, C479, C480	abóbora-de-pescoço	Usadas para preparar doces. Algumas usadas para alimentação animal. C231 usada para doce e quibebe	Pelotas, Marau, Tavares, São José do Norte, Capão do Leão, São José do Herval, Floriano Peixoto, Porto Alegre, São Lourenço do Sul, Turuçu, Canguçu, Cristal, Bento Gonçalves, Farroupilha, Caxias do Sul, Alto Feliz e David Canabarro (RS) Renascença (PR) Pedro Afonso (TO)
C81	abóbora gigante	Frutos com mais de 10 kg, formato oval, polpa de cor laranja intenso, usada para alimentação humana e animal (para suínos e bovinos)	Ipê (RS)
C95, C135	abóbora-de-porco	Abóboras de pescoço verde rajada, para fazer doce em pasta, para	Alto Feliz e Bento Gonçalves (RS)

		pratos salgados e também para alimentação de suínos	
C116	abóbora-de-vaca	Usada para alimentação animal	David Canabarro (RS)
C150	abóbora crioula	Frutos com formatos diversos (população segregante): achatados, globulares, halteres. Casca de cor salmão e rajada de verde e laranja	Rio Grande (RS)
C267	abóbora colorau	Usada como tempero e para dar cor aos alimentos	SC
C391	abóbora quibebe	Usada para preparo de pratos salgados, em especial de quibebe	Santana da Boa Vista (RS)
C323	abóbora branca	Fruto cilíndrico, muito grande, casca branca e polpa laranja	Campo Grande (MS)

Os acessos de *C. moschata* apresentam grande variabilidade genética para as características morfológicas do fruto, desde formatos e coloração até diferentes tamanhos (Fig.1). Quanto à coloração da casca, as variações da cor vão desde branco, laranja, creme, diferentes tons de verde, verde escuro rajado de verde claro até verde escuro rajado de creme. As cores secundárias na casca do fruto, quando presentes, formam estrias ou manchas alongadas não contínuas inseridas longitudinalmente no fruto. Em relação ao formato, há acessos com frutos alongados com pescoço comprido, alguns ultrapassando 50 cm de comprimento; frutos com pescoço curvo; frutos em formato de halteres; outros ainda têm formato oval ou globular. HEIDEN et al. (2007) afirma que na região Sul do Brasil as variedades locais com pescoço são mais comumente encontradas nesta espécie. Alguns acessos possuem uma leve rugosidade na casca, mas o que predomina é casca lisa e fina, normalmente macia, facilitando o corte. Um dos acessos apresenta gomos profundos dispostos ao redor do fruto (C389). A polpa é geralmente pouco fibrosa, variando do amarelo até o laranja intenso. Segundo relatos de alguns doadores das sementes, abóboras com a polpa laranja intenso são utilizadas, além da preparação de pratos doces e salgados, como "tempero" para dar cor aos alimentos.



**Figura 1 - Acessos de *Cucurbita moschata* do Banco Ativo de Germoplasma de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado. Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS. Fotos: Rosa Lía Barbieri.**

Na alimentação humana é frequente a sua utilização para o preparo de doces em pasta ou em calda, sendo de menor uso em pratos salgados, como o quibebe (o qual possui consistência de purê) e em ensopados. Segundo HEIDEN et al. (2007) o uso de *C. moschata* na alimentação animal de suínos e bovinos é bastante comum, devido à alta produtividade das plantas e à durabilidade pós-colheita dos frutos. As sementes também são utilizadas na alimentação humana, pois possuem teores significativos de óleo e proteínas, sendo consumidas tostadas e salgadas, atuando no combate a parasitas intestinais.

#### 4 CONCLUSÃO

Existe variabilidade genética nos acessos de *Cucurbita moschata* presentes no Banco Ativo de Germoplasma de Cucurbitáceas da Embrapa Clima Temperado, principalmente no que se refere ao tamanho e formato do fruto, justificando um bom desempenho dessas variedades em usos diversos e constituindo um patrimônio genético primordial para a segurança alimentar.

#### 5 REFERÊNCIAS

BARBIERI, R.L.; HEIDEN, G.; CASTRO, C.M.; DORNELLES, J.E.F.; SINIGAGLIA, C.; MEDEIROS, A.R.M. Resgate e conservação de variedades crioulas de cucurbitáceas do sul do Brasil. In: **II CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROECOLOGIA**. Porto Alegre, 2007. Revista Brasileira de Agroecologia, v.2, n.1, fev. 2007. p.824-827.

FERREIRA, M.A.J.F. Abóboras e Morangas: das Américas para o mundo. In: BARBIERI, R.L.; STUMPF, E.R.T. (Ed.). **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p. 59-88.

FERREIRA, M.A.J.F.; CARMO, C.A.S.; LOPES, J.F.; PEIXOTO, A.A.P.; GOMES, P.A.; BARROZO, L.V. **Diagnóstico sobre variedades locais de abóboras em áreas de agricultores familiares**. Petrolina: Embrapa Semiárido, 2011. 19p. (Boletim de Pesquisa e desenvolvimento, 88).

HEIDEN, G.; BARBIERI, R.L.; NEITZKE, R.S. **Chave para identificação das espécies de abóboras (*Cucurbita*, Cucurbitaceae) cultivadas no Brasil**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2007. 31p. (Documentos 197).

RAMOS, S.R.R.; QUEIRÓZ, M.A.; CASALI, V.W.D.; CRUZ, C.D. Divergência genética em germoplasma de abóbora procedente de diferentes áreas do Nordeste. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v.18, n.3,p.195-199, 2000.