

CIRCULAR TÉCNICA

n. 100 - outubro - 2010

ISSN 0103-4413



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Av. José Cândido da Silveira, 1.647 - Cidade Nova - 31170-000
Belo Horizonte - MG - site: www.epamig.br - e-mail: faleconosco@epamig.br



Produção de antúrio: alternativa para a agricultura familiar¹

*Elka Fabiana Aparecida de Almeida²
Ângela Maria Pereira do Nascimento³
Simone Novaes Reis⁴
Izabel Cristina dos Santos⁵*

INTRODUÇÃO

Entre as flores tropicais, o antúrio é a segunda espécie de maior expressão no mercado mundial, superado apenas pelas orquídeas. É comercializado principalmente como flor de corte em arranjos florais (Fig. 1)

e apreciado por sua beleza e grande durabilidade pós-colheita.

No Brasil, o cultivo de antúrio para corte de flores vem crescendo, impulsionado pela demanda nacional e internacional, pela introdução de novas cultivares estrangeiras e pelo desenvolvimento de cultivares nacionais.



Elka Fabiana Aparecida Almeida

Figura 1 - Arranjo de antúrios

¹Circular Técnica produzida pela Unidade Regional EPAMIG Sul de Minas (U.R. EPAMIG SM) – Fazenda Experimental Risoleta Neves (FERN). Tel.: (32) 3379-2649. Correio eletrônico: fern@epamig.br

²Eng^a Agr^a, D.Sc., Pesq. U.R. EPAMIG SM-FERN/Bolsista FAPEMIG, CEP 36301-360 São João del-Rei-MG. Correio eletrônico: elka@epamig.br

³Graduanda em Ciências Biológicas, UFSJ, Bolsista FAPEMIG/U.R. EPAMIG SM-FERN, CEP 36301-360 São João del-Rei-MG. Correio eletrônico: angela_mpn2@yahoo.com.br

⁴Eng^a Agr^a, D.Sc., Pesq. U.R. EPAMIG SM-FERN/Bolsista FAPEMIG, CEP 36301-360 São João del-Rei-MG. Correio eletrônico: simonereis@epamig.br

⁵Eng^a Agr^a, D.Sc., Pesq. U.R. EPAMIG SM-FERN/Bolsista FAPEMIG, CEP 36301-360 São João del-Rei-MG. Correio eletrônico: icsantos@epamig.br

Pelo fato de serem plantas rústicas e adaptadas às condições climáticas brasileiras (LEME; HONÓRIO, 2004), as cultivares nacionais apresentam como vantagens o menor custo das mudas e manejo mais simples, o que diminui o investimento na implantação e manutenção do cultivo, constituindo, assim, uma excelente alternativa para a agricultura familiar (Fig. 2).

CULTIVARES

Hoje, encontram-se cultivares de antúrios com características singulares: espatas de várias cores e nuances que vão desde o branco ou branco-rosado (como 'Terena' e 'Xavante') a fortes alaranjados ('Ômega' e 'Juréia'), vermelhos intensos ('Rubi', 'Eidibel' e 'Apalai'), chegando até o vinho-chocolate ('Iguape' e 'Netuno'). As espatas podem ser monocromáticas, bicolors ou mescladas com tons de verde. Sem perder sua característica cordiforme, o tamanho da espata vai do médio (cerca de 15 cm de comprimento) ao gigante. A espádice também apresenta variações de cor, podendo ser quase monocromática (branca, rosa, amarela) ou policromática (rosalaranjada, creme-amarelada, algumas com a porção terminal em amarelo, outras, em verde). A haste, que pode ser na cor verde, arroxeada ou avermelhada, é firme e retilínea favorecendo a inserção na base de arranjos florais (TOMBOLATO; TRAMONTINA, 2006).

TEMPERATURA PARA CULTIVO

Sendo de origem tropical, o antúrio adapta-se bem às condições de temperatura predominantes em grande extensão do território brasileiro. Contudo, para o seu melhor desenvolvimento, deve-se dar preferência ao cultivo em regiões onde a temperatura mínima noturna se mantenha acima de 18 °C e a máxima diurna não ultrapasse 35 °C (TOMBOLATO et al., 2004).

SOMBREAMENTO

Deve-se cultivar o antúrio em locais protegidos dos raios solares diretos. Em Minas Gerais, na região Campo das Vertentes, obtêm-se antúrios de melhor qualidade e beleza com o uso de telas de náilon com malhas que proporcionam de 70% a 80% de sombreamento.

MUDAS

Embora a multiplicação do antúrio possa ser feita por meio de sementes, geralmente utilizam-se mudas provenientes da divisão de touceiras. Em plantios mais tecnificados, os produtores já utilizam mudas provenientes de laboratório de cultura de tecidos (micropropagadas), pois proporcionam maior produtividade e flores de melhor qualidade.



Patrícia Duarte de Oliveira Paiva

Figura 2 - Produção comercial de antúrio

ADUBAÇÃO

A adubação do antúrio deve-se basear na análise química de amostra do solo da área, onde as mudas serão plantadas. Além da adubação química, deve-se utilizar também a adubação orgânica. Há diferença entre cultivares quanto à exigência em nutrientes, mas todas requerem boa adubação, especialmente nos dois primeiros anos de cultivo. A adubação equilibrada garante a qualidade e a beleza do produto final, bem como sua durabilidade pós-colheita.

MANEJO DE PLANTAS INVASORAS

Quando ocorre o desenvolvimento das plantas invasoras, recomenda-se que estas sejam eliminadas por meio de capinas. O ideal é que o solo seja protegido com cobertura morta, para evitar o desenvolvimento de plantas invasoras e manter a umidade.

COLHEITA E PÓS-COLHEITA

Enquanto na planta, a flor do antúrio apresenta grande durabilidade, o que permite maior espaço de

tempo entre colheitas, que podem ser feitas uma ou duas vezes por semana, dependendo do número de plantas e do grau de maturidade das flores. Mas fora da planta, a flor torna-se muito suscetível a danos mecânicos (quebra da espádice e dobramento da espata), o que requer maior cuidado na pós-colheita.

A colheita manual deve ser realizada no início da manhã ou no final da tarde, horários de temperaturas mais amenas.

O ponto de colheita é definido pela firmeza do pedúnculo, expansão da espata ou mudanças na coloração da espádice. Como regra, o antúrio é colhido quando metade ou três quartos da espádice apresentam alterações na coloração (TOMBOLATO et al., 2004).

A temperatura ideal para o armazenamento do antúrio é de 15 °C a 18 °C e umidade relativa entre 90% e 95%. Em armazenamento com temperaturas abaixo de 12 °C, ocorrem danos, e as espatas ficam azuladas ou murchas. A umidade relativa alta favorece o prolongamento da vida de vaso, reduzindo perda de água por transpiração (LAMAS, 2004). Para manter a qualidade das flores e evitar injúrias na espata, recomenda-se o transporte das hastes florais em caixas de papelão (Fig. 3).



Simone Novaes Reis

Figura 3 - Caixa utilizada para transporte de antúrios

REFERÊNCIAS

LAMAS, A.M. **Flores: produção, pós-colheita e mercado.** Fortaleza: Instituto Frutal, 2004. 109 p.

LEME, J.M.; HONÓRIO, S.L. Padronização e qualidade de antúrio. **Revista Brasileira de**

Horticultura Ornamental, Campinas, v.10, n.1/2, p.48-50, 2004.

TOMBOLATO, A.F.C.; TRAMONTINA, M.M.C.T. Arranjos florais com antúrios (Araceae). **Revista Brasileira de Horticultura Ornamental**, Campinas, v.12, n.1, 2006.

TOMBOLATO, A.F.C. et al. **Cultivo comercial de plantas ornamentais**. Campinas: Instituto Agronômico, 2004. p.62-94.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

DIAS-TAGLIACOZZO, G.M. Pós-colheita de antúrio. **Revista Brasileira de Horticultura Ornamental**, Campinas, v.10, n.1/2, p.45-47, 2004.

GROSSI, M.L.; CUQUEL F.L. Produção de antúrio no

litoral do Estado do Paraná. **Revista Brasileira de Horticultura Ornamental**, Campinas, v.10, n.1/2, p.35-37, 2004.

LOGES, V. et al. Colheita, pós-colheita e embalagem de flores tropicais em Pernambuco. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v.23, n.3, p.699-702, jul./set. 2005.

SAKAI, E. Cultivo de antúrio: uma experiência no Vale da Ribeira. **Revista Brasileira de Horticultura Ornamental**, Campinas, v.10, n.1/2, p.27-34, 2004.