

CIRCULAR TÉCNICA

n. 29 - julho - 2008

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



OLIVEIRA OU AZEITONA DO CEILÃO: QUEM É QUEM¹

Adelson Francisco de Oliveira²
João Vieira Neto³
Emerson Dias Gonçalves⁴

INTRODUÇÃO

Saiba como diferenciar 'Oliveira' de 'Azeitona do Ceilão'. Muitas vezes, interessados nesta cultura, não são devidamente esclarecidos quanto a esta planta e acabam por adquirir uma pensando ser outra. Nesta Circular serão caracterizadas as duas espécies.

AZEITONA DO CEILÃO

Elaeocarpus serratus L. (Elaeocarpaceae)

A azeitona do Ceilão é originária da região do Sri Lanka. É uma árvore de tamanho médio (Fig. 1), com folhas verdes na fase inicial, mas que depois podem tornar-se avermelhadas.

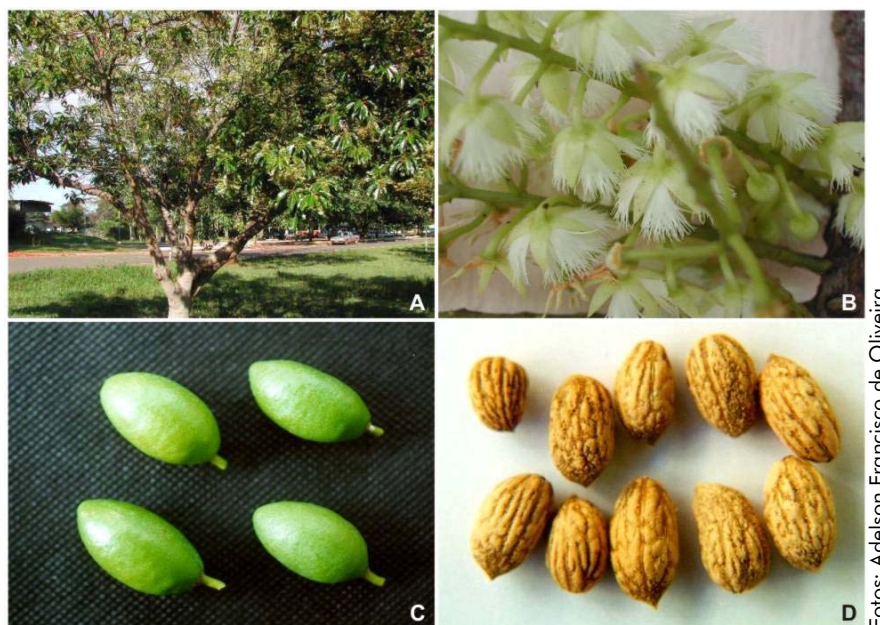


Figura 1 - Azeitona do Ceilão (*Elaeocarpus serratus* L.)
NOTA: A - Árvore adulta; B - Inflorescência; C - Frutos; D - Sementes.

¹ Circular Técnica produzida pela EPAMIG - Centro Tecnológico do Sul de Minas (CTSM). Tel.: (35) 3821-6244 - Correio eletrônico: ctsm@epamig.ufla.br

Apoio FAPEMIG e CNPq.

² Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG-CTSM/Bolsista FAPEMIG, Caixa Postal 176, CEP 37200-000 Lavras-MG. Correio eletrônico: adelson@epamig.ufla.br

³ Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG-CTSM-FEMF/Bolsista FAPEMIG, CEP 37517-000 Maria da Fé-MG. Correio eletrônico: joaovieira@epamig.br

⁴ Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG-CTSM-FEMF, CEP 37517-000 Maria da Fé-MG. Correio eletrônico: emerson@epamig.br

Adaptou-se relativamente bem às condições de clima e solo brasileiro, o que é demonstrado pela enorme carga de frutos que a maioria das plantas apresenta. Para as condições do Brasil a maturação da azeitona do Ceilão ocorre nos meses de julho, agosto e setembro.

Seus frutos não permitem utilização pelo mesmo processo de elaboração em conserva, recomendado para as azeitonas colhidas da oliveira (*Olea europaea* L.). Entretanto, por apresentarem bom rendimento de polpa e sabor adocicado quando maduros, são muito utilizados em sua região de origem no preparo de doce em forma de compota e como conserva com diferentes condimentos.

A EPAMIG não realiza pesquisas com esta planta.

OLIVEIRA

Olea europaea L. (Oleaceae)

A oliveira é uma árvore de tamanho médio e de formato arredondado, cujo porte, densidade da copa e cor da madeira variam em função da cultivar e das condições de cultivo (Fig. 2).



Figura 2 - Oliveira (*Olea europaea* L.)

NOTA: A - Árvore adulta; B - Folhas; C - Inflorescência; D - Frutos.

O sistema radicular também varia em função da origem da árvore, se de sementes ou de estacas, e das características do solo sobre o qual está sendo cultivada. A semente dá origem a um sistema radicular caracterizado por uma raiz pivotante central. A partir de estacas, forma-se um sistema radicular fasciculado.

As folhas adultas são simples e de forma elíptica, elíptica-lanceolada ou lanceolada, com comprimento de 5 a 7 cm e largura de 1,0 a 1,5 cm. A região ventral é de cor verde escura e brilhante, devido à existência de cutícula sem a presença de estômatos, enquanto que a região dorsal é de cor esbranquiçada, devido à presença de tricomas ou placas foliares, o que permite maior resistência às condições de extrema seca.

A inflorescência tem forma paniculada e apresenta ramificações desde o eixo central que, por sua vez, pode também estar ramificado. Estas ramificações situam-se nas axilas foliares de crescimento vegetativo do ano anterior.

A flor é constituída por quatro sépalas verdes soldadas, que formam o cálice, e por quatro pétalas brancas, também soldadas pela base, que formam a corola. Apresenta dois estames que se inserem pela base da corola com disposição oposta. A antera é de cor amarela, dividida em dois lóbulos, onde estão localizados os grãos de pólen. No centro da flor, encontra-se o pistilo, composto de um ovário súpero, estilo curto e grosso e estigma biloculado e papiloso. A maturação dos órgãos sexuais ocorre vinte dias antes da floração.

O fruto, denominado azeitona, é uma drupa de tamanho pequeno e forma elipsoidal, cujas dimensões variam em função da variedade, podendo apresentar entre 1 a 4 cm de comprimento e diâmetro de 0,6 a 2 cm. Possui uma só semente e é composto de três tecidos fundamentais: endocarpo, que corresponde ao caroço, o mesocarpo, à polpa, e o exocarpo, à pele.

Mais informações sobre oliveira constam na revista Informe Agropecuário. Azeitona e azeite de oliva: tecnologias de produção, v.27, n.231, mar./abr. 2006, que pode ser adquirida pelo e-mail: publicação@epamig.br