

CARACTERIZAÇÃO MORFO-AGRONÔMICA DE ACESSOS DE ARROZ AROMÁTICO

José Manoel Colombari Filho¹, Aluana G. Abreu², Guilherme A. Souza³, Paulo Hideo N. Rangel⁴

¹ Dr em Melhoramento Genético de Plantas, Embrapa, Stº Antônio de Goiás, GO, Brasil, jose.colombari@embrapa.br.

² Drª em Genética e Biologia Molecular, Embrapa, Stº Antônio de Goiás, GO, Brasil, aluana.abreu@embrapa.br.

³ Estudante de graduação em Agronomia, UNI-Anhanguera, Goiânia, GO, Brasil, gaquiles.souza@gmail.com

⁴ Dr em Melhoramento Genético de Plantas, Embrapa, Stº Antônio de Goiás, GO, Brasil, paulo.hideo@embrapa.br.

O arroz (*Oryza sativa* L.) no Brasil é pouco diversificado quanto à qualidade de grãos, sendo classificado como tipos especiais aqueles que diferem do tradicionalmente consumido no País. O Banco Ativo de Germoplasma de Arroz da Embrapa (BAG Arroz) possui o maior acervo do gênero *Oryza* no Brasil, com 27.006 acessos, que representa uma fonte inesgotável de recursos genéticos para a orizicultura. É a partir dessa diversidade que o Programa de Melhoramento de Arroz Especial da Embrapa iniciou, em 2014, atividades de prospecção e exploração de recursos genéticos para atender a esses mercados diferenciados, uma vez que depende da disponibilidade germoplasma para que novas cultivares possam ser desenvolvidas. Dentre os tipos especiais de arroz, os aromáticos recebem destaque, uma vez que o aroma é considerado uma característica que permite alta agregação de valor. Esse tipo de arroz é muito popular no Oriente e tem, cada vez mais, conquistado mercado em outras partes do mundo. Além do aroma, outro aspecto importante desse grão é a capacidade de alongação linear após o cozimento. Os arrozes aromáticos mais conhecidos são Basmati (originário da Índia e do Paquistão) e Jasmine (da Tailândia). O objetivo deste trabalho foi caracterizar 35 variedades tradicionais de arroz provenientes do Paquistão, previamente identificados como Basmati e de aroma muito intenso. Os caracteres avaliados foram produção de grãos (PG; kg ha⁻¹); altura de plantas (AP; cm); dias para o florescimento (DF; DAS - dias após a semeadura); e taxa de alongação do grão (EG; comprimento do grão polido/comprimento do grão cozido). O ensaio de campo foi conduzido em 2014/15, em Goianira/GO, com delineamento experimental de blocos ao acaso, com duas repetições e parcelas de 4 linhas de 4 m de comprimento, espaçadas entre si por 0,17 m. O caráter EG foi avaliado com cinco réplicas de laboratório a partir de amostras de grãos inteiros e polidos. Foram observadas diferenças significativas (p<0,01), pelo teste F, para o efeito de acessos em todos os caracteres. Para EG, a taxa variou de 1,41 (PI 392125) a 2,22 (PI 385428). Esses valores estão próximos aos observados para grãos aromáticos em outros estudos. Todas as cultivares aromáticas (Jasmine 85 e Empasc 104) e não aromáticas (IRGA 424, IRGA 417 e Epagri 109), utilizadas como testemunhas, ficaram no grupo de menor EG. A PG média foi de 4.214 kg ha⁻¹ e maior foi 6.876 kg ha⁻¹ (PI 385416), expressando potencial similar às cultivares mais produtivas de Basmati, como Pusa 1609 (6.000 kg ha⁻¹). A maioria dos acessos apresentou porte alto, com AP variando de 94,5 (PI 392125) a 139 cm (PI 385454). DF variou desde ciclo muito precoce (PI 385817) a tardio (PI 385407). De maneira geral, os acessos foram mais precoces que o descrito em um estudo anterior, conduzido em Stuttgart (Arkansas/EUA). Comparando-se os dois locais, os dias são mais longos em Stuttgart que em Goianira. Como o arroz é uma planta de dias curtos, o maior fotoperíodo pode prolongar a fase vegetativa, atrasando o florescimento nos EUA. Houve uma grande variabilidade entre os acessos caracterizados neste trabalho. Considerando-se que, para arroz aromático, as duas principais características são aroma e alongação, destacaram os acessos PI 385428, PI 385454, PI 385782, PI 385415, PI 385791, que serão utilizados como genitores no Programa de Melhoramento de Arroz Especial da Embrapa, visando o desenvolvimento de cultivares brasileiras com arroz aromático.