

Beringela – importância, variedades adequadas e orientações de cultivo

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Origem e distribuição

A beringela (*Solanum melongena* L.), como cultura hortícola, é conhecida desde a antiguidade. Em seus estudos já em 1935, Vavilov I., ao definir os centros de origem das plantas cultivadas, indicou a Índia, incluindo a Birmânia e Assam, como tal para a beringela, onde ela ainda pode ser encontrada na forma selvagem. As cultivares de frutos pequenos são originárias da China Central e Meridional.

A beringela é cultivada principalmente em países asiáticos. Tem sido cultivada no Sul e Leste da Ásia desde tempos pré-históricos. Menciona-se que o Mensageiro de Allah (que a paz esteja com ele) disse: "A beringela

ajuda porque é comida." Ela chegou à Europa Ocidental apenas por volta do ano 1500. Seus muitos nomes árabes e norte-africanos, bem como a falta de um nome em grego antigo ou latim, mostram que ela foi introduzida na região mediterrânea pelos árabes no início da Idade Média.

O nome científico "melongena" vem do nome árabe do século XVI para um tipo de beringela. Devido à sua pertença à família *Solanaceae*, no passado era considerada venenosa. Os povos orientais sempre trataram a beringela com reverência e até a chamaram de "rei dos legumes", enquanto os europeus tinham medo de comer esses frutos. Os antigos gregos foram os primeiros a introduzir esse preconceito, acreditando que a beringela turvava a mente. Bonita em sua coloração roxa escura brilhante, mas também mística, a beringela é conhecida por muitos nomes e cultivares, alguns dos quais são bastante pouco lisonjeiros. Durante séculos, teve uma reputação terrível e era cultivada mais como planta ornamental do que como fonte de alimento. As formas selvagens da beringela eram muito mais amargas do que as cultivares cultivadas. Quando os europeus a encontraram pela primeira vez, rotularam-na de "maçã da loucura" – em italiano, o nome da beringela foi preservado como *Melanzane* (do latim *Mela insana*, ou "maçã da loucura").

Foi introduzida na Europa no século XVI – primeiro na Espanha, Portugal e Itália. Está difundida nas regiões meridionais das Penínsulas Ibérica, Apenina e Balcânica. Os maiores produtores são China, Índia, Egito, Japão, Indonésia, Irã e Turquia. Na Europa, é mais amplamente cultivada na Espanha e na França. Na Bulgária, a beringela provavelmente veio da Anatólia. Os nomes preservados até hoje na culinária nacional sugerem que foi introduzida pelos turcos. Atualmente, áreas maiores com beringela são encontradas ao longo dos vales dos rios Maritsa, Tundzha, Danúbio e na costa do Mar Negro.



foto: Prof. Dr. Khriska Boteva

A beringela é uma cultura hortícola tradicional para o nosso país. Nos últimos anos, as áreas ocupadas pela beringela na Bulgária totalizam cerca de 20.000 decares. Cerca de 65-70% da produção é utilizada pela indústria de conservas.

Ao avaliar o potencial agroecológico em nosso país, a fim de otimizar a estrutura da produção agrícola, 44,6% das áreas sob culturas hortícolas estão localizadas principalmente no território da Região Centro-Sul. Condições adequadas para o cultivo de beringela nesta região são encontradas na área climática Transicional-continental, sendo a sub-região climática da Bulgária Central Oriental a mais extensa. Ela abrange a maior parte das planícies dos rios Maritsa e Tundzha. A área climática Mediterrânea Continental com a sub-região climática da Bulgária Meridional e a região climática dos vales fluviais dos Rodopes Orientais também possui condições edafoclimáticas adequadas para a produção de beringela.



Composição química, valor nutricional e calórico dos frutos

Em nossa culinária, uma grande variedade de pratos é preparada com beringelas, seja como pratos independentes ou em combinação com outros produtos alimentícios. A importância nutricional da beringela é determinada pela composição química e pela forma das substâncias individuais em seus frutos. Eles contêm 7,6-10,8% de matéria seca, 2,7-3,4% de açúcares, 0,6-1,2% de proteína bruta, 1,1-1,7% de celulose e sais minerais de fósforo, potássio, magnésio, ferro, manganês e outros. O conteúdo de vitaminas (C, PP, vitaminas do grupo B, pró-vitamina A) não é alto. O sabor amargo das beringelas deve-se ao glicoalcaloide solanina M, cuja quantidade aumenta durante a maturação dos frutos.

Além de ser uma fonte de açúcares, sais minerais e vitaminas, as beringelas possuem um efeito medicinal comprovado. Elas exibem ação fitoncida contra alguns esporos, interrompem processos inflamatórios, estimulam a digestão e ajudam a reduzir a quantidade de gorduras e colesterol no sangue. São recomendadas para a prevenção e tratamento da aterosclerose. O conteúdo de potássio determina as propriedades dietéticas da beringela, pois promove a eliminação de líquidos do corpo e melhora a função cardíaca. Portanto, as beringelas são um alimento adequado para pessoas com doenças cardiovasculares. Também são

recomendadas em casos de gota, pois estimulam a excreção de sais de ácido úrico. Não são recomendadas para pessoas com doença renal.

Estrutura varietal

Na prática agrícola, são cultivados diferentes *tipos de beringela* – *Americana, Italiana, Siciliana, Oriental e branca*.

Beringela Americana – alongada em forma, de cor roxa escura, a mais popular; **Beringela Oriental** – ligeiramente alongada, com casca fina e significativamente menos sementes; **Beringela Italiana** – relativamente menor, parece uma versão em miniatura dos outros tipos, com casca e polpa macias, bem como qualidades de sabor significativamente melhores; **Beringela Siciliana** – grande, redonda e de forma irregular, com casca extremamente fina e um sabor ligeiramente doce; **Beringela Branca** – com casca grossa e polpa firme.

As cultivares mais amplamente cultivadas na Europa e América do Norte são alongadas-ovoides, com 12-25 cm de comprimento e 6-9 cm de largura, com casca roxa escura. Uma diversidade muito maior de formas, tamanhos e cores é cultivada na Índia e em outros lugares da Ásia, onde cultivares com forma oval são amplamente distribuídas. Algumas cultivares têm um gradiente de cor, do branco perto do caule ao rosa claro ou roxo profundo ou mesmo preto. Também existem tipos verdes ou roxos com listras brancas. As beringelas chinesas são geralmente mais finas e alongadas, lembrando um "pepino" ligeiramente inchado.

As cultivares utilizadas devem atender a critérios elevados: devem ser vigorosas, adaptáveis, tolerantes a flutuações de temperatura, com alta resistência a doenças e pragas. São preferidas cultivares com conteúdo normal de sementes ou sem sementes, que escurecem mais lentamente após o corte. Particularmente relevante é a introdução de cultivares resistentes à murcha de *Verticillium*. Recentemente, centros de melhoramento têm oferecido cultivares com resistência ao TMV & CMV1 e formas resistentes a condições desfavoráveis – baixas e altas temperaturas.

Em condições de economia de mercado, os requisitos de qualidade do produto para as diferentes direções de uso aumentam continuamente:

- *Cultivares destinadas ao consumo fresco* devem ter frutos de alta qualidade – grandes, uniformemente coloridos com forte brilho, textura macia e sem sabor amargo.

- A *indústria de conservas* estabelece requisitos específicos para cultivares de beringela – como cor e textura da polpa, taxa de escurecimento após o corte, etc. O interior do fruto deve ser branco, sem amargor, e escurecer muito lentamente durante o processo tecnológico. Cultivares com frutos em forma de pêra ou redondos são adequadas para recheio, e aquelas com frutos alongados ou cilíndricos – para conservas fritas.

A diversidade varietal em nosso país é limitada, e são cultivadas principalmente cultivares estrangeiras. Ao escolher uma cultivar, as condições específicas de produção e o uso pretendido do produto devem ser levados em consideração. São selecionadas cultivares cujos frutos atendem aos requisitos dos mercados internacional e doméstico. Elas são classificadas de acordo com seu uso pretendido: para caviar (pasta de beringela), para processamento por fritura e para consumo direto pela população.

Melhoramento búlgaro



Búlgara 12 - Cultivar búlgara de média precocidade. Caracteriza-se por frutos uniformes e bom potencial produtivo. Os frutos são grandes, alongados em forma de pêra, com casca violeta escura com forte brilho, com polpa branca e macia. Sua superfície é lisa. O período vegetativo até a primeira colheita é de 120-125 dias. A produtividade média é de 4-5 t/da. A cultivar é adequada para produção a campo para as necessidades das empresas de conservas e para preparação de pratos.

Lach – Uma cultivar búlgara precoce e de alto rendimento. Os frutos são cilíndricos em forma de pêra a cilíndricos, violeta escuros com brilho e peso médio de 200-300 gramas. A polpa é esbranquiçada, com menos sementes do que a Búlgara 12, sem amargor e com tempo de escurecimento de uma hora. A cultivar tem baixo teor de solanina. O período vegetativo da emergência à primeira colheita é de 100-114 dias. A produtividade média é de 5,5-5,8 t/da. A cultivar é adequada para fatiar em rodela e para assar em assador de pimentões. Destina-se ao preparo caseiro e para empresas de conservas. Também pode ser cultivada em condições de estufa. É resistente à murcha de *Verticillium*. Desenvolvida no Instituto de Culturas Hortícolas – Sadovo.

Antim – Uma cultivar búlgara precoce (mais precoce que a Búlgara 12)