

IAC "Maritsa" - 95 anos de apoio a produtores e processadores de pimentão

Автор(и): доц. д-р Величка Тодорова, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 02.04.2025 Брой: 4/2025



Resumo

O pimento é uma cultura hortícola tradicional e economicamente importante para a Bulgária. Vários tipos de pimento têm sido cultivados nas nossas terras há séculos. Através da rica diversidade criada no nosso país e no estrangeiro, e através dos métodos de cultivo aplicados, os horticultores búlgaros deram uma contribuição distinta e reconhecida para a disseminação e enriquecimento do pimento em vários países europeus e de outros continentes.

O Instituto de Investigação de Culturas Hortícolas "Maritsa" (VCRI "Maritsa") é o herdeiro e continuador do seu trabalho e celebra este ano o 95.º aniversário da sua fundação. Durante este período, contribuiu enormemente para o desenvolvimento desta cultura, aplicando abordagens e métodos científicos para resolver numerosos problemas relacionados.

O seu papel na recolha, estudo e preservação de valiosos recursos genéticos de pimento é indiscutível, tal como a sua contribuição para a popularização da cultura através das variedades criadas e introduzidas tanto na Bulgária como no estrangeiro. O VCRI "Maritsa" desenvolve e oferece aos produtores variedades de alto rendimento e alta qualidade, com diversas direções de utilização dos frutos, algumas das quais são resistentes a importantes doenças virais e fúngicas.



Fundação e desenvolvimento

O Instituto de Investigação de Culturas Hortícolas "Maritsa" foi fundado em 1.04.1930 por ordem do Ministério da Agricultura como Estação Agrícola Estatal de Plovdiv, em terrenos adquiridos pelo estado à então quinta privada de Milyo S. Baltov, com uma área de 3634 da. No início, o trabalho de investigação foi realizado sobre o melhoramento de culturas hortícolas, arroz, forragens e fibras, bem como sobre questões de irrigação. Em 1941, a estação experimental transformou-se num instituto e, como está localizada no vale do rio Maritsa e as suas condições climáticas e de solo são características de toda a região, recebeu o nome de "Maritsa".

Desde 1956, o Instituto "Maritsa" concentrou as suas principais atividades em questões relacionadas com culturas hortícolas e arroz, e desde 1973 realiza atividades científicas, de investigação aplicada e de serviço apenas no domínio do melhoramento de culturas hortícolas e batata e das tecnologias para o seu cultivo.

O início está associado ao boom emergente na produção hortícola – os mercados interno e de exportação, bem como a nascente indústria conserveira, colocaram novas exigências à qualidade dos produtos hortícolas. Neste sentido, foram realizadas expedições para recolher e estudar diversas formas locais de pimento.

Gradual e sustentavelmente, a investigação genética e de melhoramento do pimento foi aprofundada, incluindo estudos sobre a aplicação do método de heterose, esterilidade masculina, etc. Foram ampliados os estudos sobre elementos tecnológicos individuais na produção de pimento. Foram examinadas a influência de vários tipos de sistemas de irrigação, a composição do solo, o papel das rotações de culturas, entre outros. Em paralelo, foram testadas e introduzidas máquinas que mecanizam a sementeira, transplantação, colheita e outros processos. Foram identificadas doenças e pragas do pimento e estudadas medidas de controlo adequadas.

Resultados práticos das atividades de melhoramento de pimento no VCRI "Maritsa"

Na fase inicial após a sua fundação, foram selecionadas, estabilizadas e disseminadas no país e no estrangeiro várias variedades populacionais (Byal Kalinkov, Balgarski ratund, Shumenski ratund, Kalinkov zelen, Sivria, Gorogled, Djulyunska shipka, Byala shipka, etc.). O académico Pavel Popov desenvolveu uma classificação do pimento que ainda hoje é utilizada na Bulgária e nos países vizinhos. Posteriormente, foram criadas um número significativo de variedades, muitas das quais, durante um longo período, foram as principais na produção de pimento. Algumas delas ainda são procuradas e cultivadas, como Kurtovska kapiya 1619, Sivria 600, Gorogled 6, Djulyunska shipka 1021, etc. [2].

Como resultado de investigação direcionada e da aplicação de métodos de melhoramento mais complexos, como a hibridação intervarietal e interespecífica e a utilização do efeito de heterose, foram criadas variedades de alto rendimento e alta qualidade com diversas direções de produção e consumo – Hebar, Kapiya 1300, Kapiya UV (Vertus), Buketen 50, Maritsa, Stryama, etc., e posteriormente as variedades Kurtovska kapiya 1, VCRI Rubin, Kaloyan, os híbridos F1 Yasen e Milkana, e Ivaylovska kapiya. Esta última foi criada em conjunto com a Estação Experimental Agrícola de Pazardzhik (OCPZ, Pazardzhik).

As mais recentes variedades do VCRI "Maritsa" – Ruevit, Baltovska kapiya e Dan-Dan, e a variedade candidata Zlatina foram criadas em conjunto com o Centro de Biologia e Biotecnologia de Sistemas Vegetais (CPSBB)

como resultado da implementação do projeto internacional PlantaSYST.



VCRI "Maritsa" na atualidade

Estão a ser estudados elementos tecnológicos e desenvolvidas tecnologias completas, em linha com as inovações – coberturas de mulching, plantadoras, sistemas automatizados de fertilização e irrigação, etc. São procurados meios, abordagens e soluções racionais para o controlo integrado de pragas e da fertilidade do solo em condições de produção em estufa e campo aberto.

No campo orgânico certificado do VCRI "Maritsa", é testada a resposta de variedades de pimento e são estudados sistemas de cultivo combinado de pimento com culturas aromáticas e outras culturas hortícolas [3].

É avaliada a resposta de variedades de pimento a fatores abióticos – temperatura elevada e seca [4]. São identificadas fontes de resistência a stress abiótico e biótico [4], [5], [6], e estão em curso estudos destinados a obter produtos de alta qualidade ricos em vitaminas, minerais, pigmentos, etc. [7], [8].

São estudadas várias doenças e pragas novas e significativas do pimento e procurados métodos tradicionais e alternativos para o seu controlo [9], [10]. Neste sentido, as mais recentes variedades de pimento criadas no VCRI "Maritsa" possuem resistência à murchidão de *Verticillium* ou à infeção por tobamovírus – vírus do mosaico do tabaco e vírus da mancha suave do pimento [11].



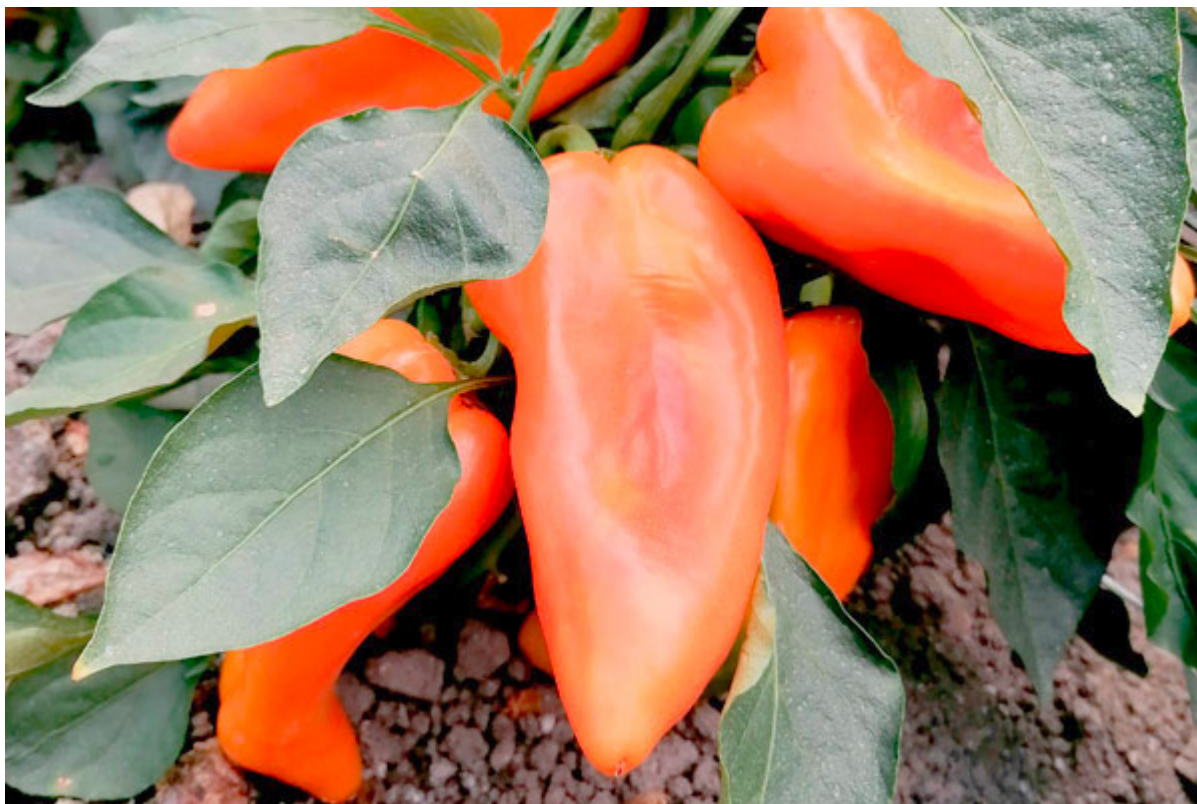
Ruevit – Variedade de pimento indeterminada do tipo Horn-shaped, adequada para cultivo em estufa e campo aberto. Os frutos são pendentes, de ponta única, verde/vermelhos, picantes, com 16-18 cm de comprimento, cerca de 2-2,5 cm de largura, com uma espessura do pericarpo de 2-2,5 mm e um peso médio do fruto de 25-30 g. Destinam-se ao consumo fresco e transformação (conservas, etc.). A variedade é de alto rendimento e resistente à murchidão de *Verticillium* (*Verticillium dahliae* Kleb.).



Baltovska kapiya – Variedade de pimento indeterminada do tipo Kapiya, adequada para cultivo em estufa e campo aberto. Os frutos são pendentes, de ponta única, verde/vermelhos, doces, com 13-15 cm de comprimento, 4-5 cm de largura, com uma espessura do pericarpo de cerca de 4 mm e um peso médio do fruto de 75-85 g. Destinam-se ao consumo fresco e transformação (assar, descascar, purés, lyutenitsa, etc.). A variedade é de alto rendimento (0,8 kg/planta) e resistente ao vírus do mosaico do tabaco (TMV).



Dan-Dan – Variedade indeterminada do grupo dos pimentos largos, adequada para cultivo em estruturas protegidas e para produção em campo aberto. Os frutos são pendentes, doces, com 10-12 cm de comprimento, 7-8 cm de largura, com um peso do fruto de 100-120 g e uma espessura do pericarpo de 5-6 mm. Na maturidade técnica, os frutos são esverdeados-brancos a branco ceroso, e na maturidade botânica – vermelhos. O produto destina-se ao consumo fresco e transformação (recheio, etc.). A variedade Dan-Dan é de alto rendimento (1,10 kg/planta) e resistente ao vírus da mancha suave do pimento (PMMoV).



Zlatina – Nova variedade candidata de pimento de alto rendimento do tipo Kapiya, adequada para cultivo em campo aberto e estufa. Os frutos são pendentes e muito uniformes até ao topo da planta. Na maturidade técnica são verdes a verde-escuros, e na maturidade botânica – laranja. Têm 12 a 14 cm de comprimento, com uma largura na base de 5,5-6,5 cm, uma espessura do pericarpo de 4-5 mm e um peso médio do fruto de 100-120 g. Os frutos são doces, com qualidades gustativas muito boas tanto frescos como transformados. Têm um teor aumentado de vitamina C e beta-caroteno e, após assados, têm uma excelente capacidade de descasque e uma avaliação organolética muito boa.

Projetos de investigação com o PIMENTO como objeto de estudo



Os **projetos nacionais de investigação** sob a égide da *Academia Agrícola* e do *Fundo de Investigação* estão relacionados com:

- estudo, manutenção e enriquecimento de recursos genéticos em pimento;
- desenvolvimento de material inicial, linhas e variedades de pimento com características económicas melhoradas, qualidade aumentada e resistência a fatores bióticos;
- fenotipagem e genotipagem de acessos de pimento (*Capsicum annuum* L.) de origem balcânica para a criação de uma coleção nuclear;
- aplicação de uma abordagem complexa no estudo de variedades búlgaras de pimento para tolerância à seca.

Os **projetos** no âmbito da União Europeia estão focados em:

- genotipagem e fenotipagem de culturas da família Solanaceae, incluindo pimento;
-