



CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA

Reino: Plantae

Divisão: Magnoliophyta

Classe: Magnoliopsida

Ordem: Poales

Família: Bromeliaceae

Gênero: Ananas

O ananás (*Ananas comosus*) género *Ananas* pertence à ordem Poales, família Bromeliaceae e subfamília Bromelioideae. As Bromeliaceae adaptaram-se a uma ampla diversidade de habitats e são divididas em três subfamílias, Pitcarnioideae, Tillandsioideae e Bromelioideae.

O ananás é o fruto, em termos económicos, mais importante das Bromeliaceae. Desde a primeira observação do ananás por exploradores europeus até ao presente, a sua taxonomia variou consideravelmente. A primeira descrição botânica do ananás cultivado foi feita por Charles Plumier, no final do século XVII. Este botânico criou o género *Bromelia* para as plantas chamadas “karatas”, em homenagem ao médico sueco Olaf Bromel, e também descreveu o ananás como *Ananas aculeatus fructu ovato*. Linnaeus, em 1753, designou o ananás como *Bromelia ananas* e *Bromelia comosa*.

A fruta é cultivada todo o ano, embora a sua doçura varie de acordo com o cultivar e a região. O grupo predominante é a “Cayenne liso”, selecionada pelos índios venezuelanos devido às suas frutas atraentes, saborosas e sem sementes e, principalmente, sem espinhos nas folhas. Outros grupos com destaque são o “Rainha” e o “Espanhol”:

Cayenne liso

“Cayenne Liso”, também chamado na Índia, Sri Lanka, Malásia e Tailândia como “Sarawak” ou “Kew”, foi, há muito tempo, selecionado e cultivado por índios na Venezuela e introduzido na Guiana Francesa em 1820. É o cultivar mais importante deste grupo representando mais de 70% do ananás produzido no mundo, tanto para conserva como para consumo em fresco. O ciclo de produção do “Cayenne liso” é mais longo do que a maioria dos outros cultivares. A preferência por esta variedade deve-se ao facto de ter menos espinhas nas folhas (apenas

possui agulha na ponta da folha) e também ao seu tamanho e peso (1,8 a 4,5 quilogramas). Tem uma forma cilíndrica, olhos rasos, carne amarela, baixa fibra, suculência e um intenso sabor ligeiramente ácido. Além de consumido fresco, o ananás “Cayenne liso” é utilizado para sumos e conservas, tendo fibra suficiente para fatias e cubos firmes.

Espanhol

O grupo de ananás “Espanhol” não é amplamente cultivado no mundo. No entanto, está bem-adaptado à turfa costeira e tem sido, há mais de um século, o principal cultivar para produção de conservas na Malásia. As plantas são moderadamente vigorosas e apresentam frutos de ombros cilíndricos com 1 a 2 quilogramas. A carne é bastante fibrosa, com atraente cor dourada. As margens das folhas são geralmente lisas, com exceção da ponta onde algumas espinhas podem ser encontradas.

Rainha

Os cultivares deste grupo estão amplamente distribuídos e são bastante cultivados para a produção de frutas frescas. Apresentam um elevado teor de açúcares e não têm boa qualidade como conserva, pelo que são produzidos apenas para consumo em fresco. Na Malásia é conhecido como “Nanas Moris”, derivado do nome internacional mais comum. Também é conhecido como “Phuket”, “McGridge”, “Ripley Queen”, “Alexandra” e “Victoria” noutras partes do mundo.

É o cultivar líder na África do Sul, Queensland e Filipinas. A planta é anã com folhas escuras e muito espinhosas, de cor verde escura. É compacta, mais fria e mais resistente a doenças do que o “Cayenne liso”. O fruto é cónico, de cor amarela forte, com olhos profundos que exigem um corte grosso para remover a casca completamente. É menos fibrosa do que o “Cayenne liso” e é suculento e doce. Tem um sabor fino e um núcleo pequeno e macio. O peso médio das frutas pode variar entre 600 e 800 gramas.



BOTÂNICA

30-35 mm (Cayenne Liso)

Formato: Oval/cilíndrico

Epiderme: Cerosa e coriácea

Cor: Amarela escura

Cor da polpa: Amarela clara

Características organolépticas: Fibrosa e agridoce



O ananás é cultivado principalmente para consumo em fresco, para produção de sumo e para enlatados. É fonte de bromelaína, uma enzima utilizada em produtos farmacêuticos e para amolecer a carne. O ananás não é conhecido por ser alergénico, mas pode ser tóxico para os trabalhadores que o cortam. É capaz de irritar a garganta, provocar sensação de ardor nos lábios e na boca e atuar como um purgante radical.

Planta

A planta é uma monocotiledónea herbácea, com 60 a 120 centímetros de altura e 90 a 120 centímetros de largura. As hastes são curtas (30 centímetros) e dispostas no centro da roseta de longas folhas lineares, que variam entre 50 e 182 centímetros. As folhas têm espinhos nas pontas e nas margens, exceto os tipos de "Cayenne liso" que não possuem espinhos marginais. As folhas estão dispostas em forma de hélice e possuem brotos axilares na base que podem produzir rebentos laterais. Estes são utilizados como material de plantação para propagação da próxima safra.

Flor

As flores individuais são pequenas (1 a 2,5 centímetros) de cor roxo-avermelhado, subtendidas por uma única bráctea amarela, verde ou vermelha, carregada lateralmente nos ráquis de um pico de 100 a 200 indivíduos. O ápice da inflorescência é vegetativo, onde a "coroa" se transforma na fruta. As bromélias são plantas incomuns onde a floração pode ser induzida por produtos químicos. Na natureza, o etileno inicia a floração. Os produtos químicos são aplicados quando as plantas atingem um certo tamanho, cerca de 6 a 12 meses após o plantio.

Polinização

O ananás é altamente autoincompatível, exibindo incompatibilidade gametófito. O pólen cria germinação no estigma, mas não consegue crescer e efetivar a fertilização. Se as flores são polinizadas transversalmente, algumas pequenas sementes castanhas podem ser encontradas logo abaixo da casca da fruta. Os colibris são os polinizadores naturais.

Fruta

A fruta do ananás é um múltiplo de bagas, formado a partir da fusão de ovários de flores adjacentes no pico à medida que amadurecem. O núcleo é o ráquis carnudo da espiga, muitas vezes fibroso e desagradável. O fruto é coberto com uma casca cerosa e coriácea, composta de "olhos" hexagonais, dispostos em espiral, que denotam a posição das flores individuais. Apenas é produzida uma fruta por planta. O tempo de produção total é de 15 a 18 meses a partir do transplante.

A mudança de cor do exterior do fruto de verde para amarelo é o método mais comum para determinar a maturidade. Para conservas, as frutas podem atingir um estágio mais avançado antes da colheita, sendo esta mecânica em algumas plantações. Para o mercado fresco, as frutas são colhidas manualmente, cortadas pelos talos. As frutas frescas são lavadas e depiladas antes de serem encaixotadas. A cera ainda contém fungicidas usados para prevenir doenças pós-colheita e é deixada uma pequena secção de talo para proteger a base da fruta durante o transporte. Para conservas, o fruto é cortado e descascado, depois fatiado e enlatado. As fatias danificadas durante o processamento são vendidas como pedaços. Cerca de 60% da fruta é recuperada como fatias ou pedaços e o restante do núcleo e casca é esmagada para fazer sumo. O residual, denominado farelo de ananás, é usado como alimentação de gado.

O ananás pode ser armazenado até 4 semanas a temperaturas de 7°C ou superiores. A temperaturas inferiores a 7° podem ocorrer danos devido ao arrefecimento extremo.