



Características de Destaque em Cultivares de Mandioca para Consumo “In Natura” no Amapá

Emanuel da Silva Cavalcante¹

A mandioca é uma das principais culturas de subsistência da Amazônia brasileira, constituindo-se principalmente de alimento básico da maioria da população carente, e compondo grande parcela de toda a população regional.

Seu consumo na alimentação humana ou animal pode ser na forma “in natura” ou desidratada. Ainda pode ser processada, obtendo-se uma variedade de produtos para os mais diversos fins. As raízes de mandioca destinadas à alimentação

humana devem apresentar características primordiais em função do seu destino, que viabilizem a adequada utilização e comercialização.

Para o consumo humano, a mandioca deve apresentar baixa concentração do glicosídeo cianogênico ou então ser submetida a técnicas de preparo adequadas para eliminá-lo. Deve também possuir curto tempo de cozimento, boa qualidade de massa cozida e ainda longo tempo de conservação após a colheita.

¹Eng. Agr., M.Sc. Pesquisador da Embrapa Amapá, Rodovia Juscelino Kubitschek, Km 05, CEP-68.903-000, Macapá – AP, sac@cpafap.embrapa.br

A mandioca para consumo “in natura” deverá também apresentar um grande número de fatores de qualidade estabelecidos pelas exigências dos consumidores, dentre os quais as características de maior importância são o sabor, a textura, aroma, o tempo de cozimento e a cor da polpa.

Visando estimular entre os produtores a expansão de áreas cultivadas com mandioca para consumo “in natura”, ou seja, a mandioca mansa, também conhecida como macaxeira e aipim, a Embrapa Amapá vem avaliando cultivares com o objetivo de selecionar materiais com qualidades agronômicas superiores às existentes no mercado e que atendam às exigências do consumidor amapaense para consumo natural e também aumentar significativamente a produtividade regional.

No campo experimental da Embrapa, localizado no Município de Mazagão, foram avaliadas 14 cultivares de mandioca mansa, todas materiais endêmicos, coletadas no próprio município. As cultivares foram plantadas em Latossolo amarelo de textura média e baixa fertilidade natural, sem delineamento estatístico definido. Nas parcelas com 14 plantas na área útil, sem adubação química ou orgânica, foi utilizado espaçamento de 1,0 m x 1,0 m. A colheita de cinco plantas competitivas, foi realizada aos sete meses decorridos do plantio, sendo avaliadas as seguintes características: facilidade de colheita, 1 (fácil) e 2 (difícil); forma da raiz, 1 (cilíndrica), 2 (cilíndrica-cônica), 3 (cônica) e 4 (fusiforme); pedículo, 1 (ausente) e 2 (presente); destaque da raiz, 1 (fácil) e 2 (difícil); cintas, 1 (presente) e 2 (ausente); número de raízes podres (raízes que apresentaram qualquer grau de podridão);

superfície da película, 1 (lisa) e 2 (rugosa); cor da película, 1 (creme), 2 (marrom claro), 3 (marrom escuro) e 4 (roxa); cor da casca sem a película, 1 (branca), 2 (creme), 3 (amarela), 4 (rósea) e 5 (roxa); sabor da polpa crua, O (ótimo), B (bom), R (regular) e S (sofrível); aspecto da polpa crua, O (ótimo), B (bom), R (regular) e S (sofrível) e produtividade (peso das raízes expressa em t/ha).

A metade das cultivares avaliadas apresentaram raízes com formato fusiforme, apenas uma (Roxa) apresentou ausência de pedículo e somente dois materiais (Branca e MZ 1) não evidenciaram a presença de cintas. Para a colheita realizada aos sete meses decorridos do plantio, o número de raízes podres foi baixíssimo; somente a cultivar Roxa atingiu o número máximo, com apenas duas raízes (Tabela 1).

As cultivares Manteiga e Branca foram as únicas que apresentaram película do tipo rugosa e coloração creme. A metade das cultivares avaliadas mostraram coloração creme, na cor da casca sem película e a outra porção coloração rósea.

As cultivares Verde, Manteiga, Preta 2, Manteiga 1 e MZ 1 obtiveram conceito ótimo no aspecto de sabor da polpa crua, enquanto este mesmo conceito foi atribuído aos materiais Preta e Manteiga no que se refere ao aspecto de polpa crua para comercialização. As maiores produtividades de raízes foram alcançadas pelas cultivares Verde, Paraíba e Preta, com 20,9 t/ha, 20,8 t/ha e 18,0 t/ha, respectivamente.

Preliminarmente, em função das características avaliadas, as cultivares que mostraram-se com potencial para comercialização “in natura” foram a Preta e Manteiga.

Tabela 1. Características avaliadas em de cultivares de mandioca para consumo “in natura” no Estado do Amapá. Macapá, Embrapa Amapá – 2003.

Cultivar	Facilidade colheita	Forma Raiz	Pedículo	Destaque da raiz	Cintas	Raízes podres	Superf. Película	Cor Película	Cor casca s/película	Sabor polpa crua	Aspecto polpa crua	Produt. (t/ha)
Preta	1	4	2	1	2	0	2	2	2	B	O	18,0
Paraíba	1	3	2	2	2	0	2	2	2	S	B	20,8
Verde	1	3	2	1	2	0	2	3	2	O	R	20,9
Manteiga	1	4	2	1	2	0	1	1	4	O	O	9,8
MZ 1	2	2	2	2	1	0	2	2	4	S	R	8,6
Branca	2	4	2	2	1	0	1	1	4	S	R	8,4
Preta 2	1	4	2	2	2	0	2	2	2	O	B	10,6
Roxa	1	3	1	1	2	2	2	2	4	R	R	7,2
Manteiga1	1	3	2	2	2	1	2	3	4	O	R	5,8
MZ 2	1	4	2	1	2	0	2	3	2	O	B	7,9

Literatura recomendada

SILVA, S. de O. e. **Instalação e caracterização botânico-agronômica de coleções de mandioca.** Cruz das Almas: EMBRAPA- CNPMF, 1981. 51 p.

Comunicado Técnico, 107

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Amapá

Endereço: Rodovia Juscelino

Kubitschek, km 05,

CEP-68.903-000,

Caixa Postal 10, CEP-68.906-970,

Macapá, AP

Fone: (96) 241-1551

Fax: (96) 241-1480

E-mail: sac@cpafap.embrapa.br

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



1ª Edição

1ª Impressão (2003): 350
exemplares

Comitê de Publicações

Presidente: Gilberto Ken-Iti Yokomizo

Secretária: Solange Maria de Oliveira Chaves Moura

Normalização: Maria Goretti Gurgel Praxedes

Membros: Antônio Cláudio Almeida de Carvalho, Marcio Costa Rodrigues, Raimundo Pinheiro Lopes Filho, Ricardo Adaime da Silva, Valeria Saldanha Bezerra.

Expediente

Supervisor Editorial: Gilberto Ken-Iti Yokomizo

Revisão de texto: Elisabete da Silva Ramos/Izete B. dos Santos

Editoração: Otto Castro Filho