

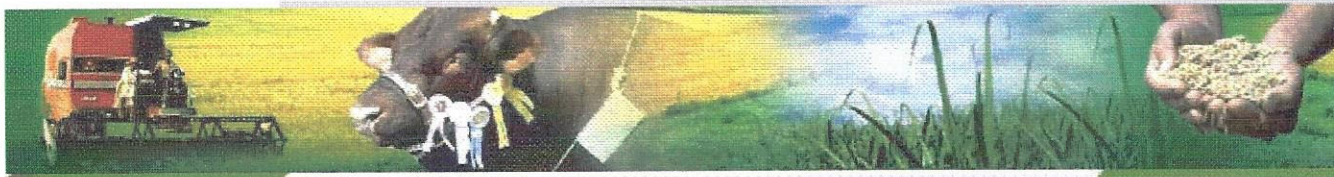

O maior do mundo
É bom ser o maior. Ganhar medalha de ouro, estar no topo do pódio.

BUSCA:

OK

de 350 graus.com

Notícias • Diversão • Shopping • Todos os canais • Política de Isenção • Anuncie



Aboios e Repentes

Aqüicultura

Aves

Cães

Causos Na Beira do Fogo

Ciência no Campo

Debate Rural

Dog Foto Blog

Dúvidas? O especialista ajuda

Empregos no Campo

Exposições e Leilões

Feira Livre

Galeria de Fotos Rurais

Meio Ambiente

Notícias do Campo

Receitas do Campo

Suínos

Turismo Rural



Agricultura



Bovinos e Bubalinos



Casa de Fazenda



Equinos



Fruticultura



Ovinos e Caprinos


Fale Conosco
Expediente

Agricultura

segunda-feira, 5 de dezembro de 2005

Mandioca e segurança alimentar

Por
José Oscar Lustosa de Oliveira Júnior*

A mandioca, uma cultura de raízes ou cultura tuberosa tem grande importância no segmento alimentar dos povos da América Latina, sendo o Brasil o principal consumidor, tanto pelo uso do seu principal produto, a farinha, quanto da fécula. O Brasil não se destaca só pelo consumo, mas também pela expressiva produção agrícola, sendo atualmente o segundo maior produtor mundial de raízes, sendo superado apenas pela Nigéria.

No Brasil as regiões Norte e Nordeste destacam-se como os maiores consumidores, sendo a farinha, o principal alimento da composição alimentar do agricultor familiar, que tem por tradição, a produção de raízes de mandioca. Sendo cultivada por pequenos produtores de origem familiar a mandioca se destaca, preferencialmente, entre estes na produção de farinha para consumo interno, e com baixa utilização dos seus subprodutos.

Diferentemente, a região sul, tendo o Paraná como principal produtor desta tuberosa, se destacando pelo cultivo com alta tecnologia e produção comercial, sendo todos os seus produtos industrializados, embora a farinha possua mercado restrito as fronteiras nacionais. A maioria da produção brasileira de raízes de mandioca é destinada a produção de farinha. Na região Meio-Norte do Brasil, entenda-se Maranhão e Piauí, a farinha d'água é o principal alimento das populações rurais, sendo produzida de forma artesanal e com alto

custo final.

A farinha d'água, mais consumida no Maranhão é fermentada e possui granulometria maior do que as outras farinhas, tendo mercado restrito. Sendo base da alimentação de grande percentual da população rural, pode ter o mercado reduzido, devido à qualidade inferior e custo superior às produzidas em escala comercial, em outros Estados. No Piauí, produz-se uma farinha de melhor qualidade, quando comparada com a farinha que é produzida no Maranhão, com uma granulometria menor, mas com condições de produção semelhantes.

Avaliar a qualidade de farinha é um tema muito complicado, visto que cada região de produção possui critérios próprios, principalmente em função dos consumidores, que não podem ser comparados aos de outras regiões, como é, para o caso da farinha d'água. Para que esta farinha, produzida artesanalmente e de grande impacto cultural e alimentar para as populações rurais nas regiões mais carentes do Brasil, não sofra em médio prazo, uma grande redução, será necessário que sejam inseridos novos procedimentos ao processo de produção artesanal e que a cadeia produtiva da mandioca seja definida.

Dentre estes procedimentos destaca-se a modernização do processo de produção da farinha d'água, possibilitando a redução de custos e melhores condições para sua produção e higienização, que poderá ser alcançado tanto com a mecanização das pequenas produções bem como, por meio da capacitação de agricultores familiares sem alterar o fator cultural existente nessas comunidades.

***Pesquisador da Embrapa Meio-Norte**

da redação do Nordeste Rural

[Voltar](#) [Imprimir](#)

LEIA MAIS:

→ 10.12.2005 05h14>

A produção de mudas de coqueiro

© 2003 TV Globo LTDA. Todos os direitos reservados.