

Cultivares de Mandioca da Embrapa Recomendadas para Mato Grosso do Sul e Paraná

Marco Antonio Sedrez Rangel, Vanderlei da Silva Santos e
Auro Akio Otsubo

1. O que é

A cultura da mandioca é bastante expressiva nos estados do Paraná e Mato Grosso do Sul, particularmente quando se trata do processamento industrial, como a farinha e a fécula. Porém, não menos importante, é o mercado de mandioca de mesa, voltado para o consumo fresco.

Neste contexto, a Embrapa, após diversas pesquisas, por meio do Programa de Melhoramento Genético da Mandioca, coordenado pela Embrapa Mandioca e Fruticultura, em conjunto com a Embrapa Agropecuária Oeste e parceiros, lançou as seguintes cultivares de mandioca adaptadas para as condições edafoclimáticas de Mato Grosso do Sul e do Paraná: BRS CS 01; BRS 399 e BRS 396.

2. Benefícios e/ou vantagens

- Adaptação às condições locais.
- Elevadas produtividades de raiz e amido.
- Tolerância às principais doenças que ocorrem na região.
- Excelente padrão de cozimento.

3. Características dos materiais

BRS CS 01

- Cultivar destinada ao processamento industrial (fécula e farinha).
- Apresenta boa cobertura de solo, reduzindo o número de capinas.
- Possui bom porte, com boa produção de parte aérea, o que é importante para o fornecimento de ramas para novos plantios e facilidade de plantio mecanizado.
- Tolerante às principais doenças como a antracnose, a bacteriose e o superalongamento.
- Precoce, apresentando produtividades até 30% superior às principais cultivares atualmente plantadas, quando colhidas aos 10 meses.
- Para a colheita de dois ciclos, apresentou produtividades de até 60 toneladas por hectare.
- O teor de matéria seca das raízes chegou a ser superior a 100% em relação aos materiais hoje cultivados.

BRS 399

- Cultivar de mesa.
- Polpa amarela.
- Tempo médio de cozimento de 24 minutos.
- Produtividade média de raízes superior a 38 toneladas por hectare.
- Tolerante à bacteriose e ao superalongamento.
- Facilidade de colheita. Raízes horizontais, favorecendo o arranquio.
- Cor da película da raiz: marrom-claro.
- Cor do córtex da raiz: arroxeado.

BRS 396

- Cultivar de mesa, para consumo “in natura”.
- Polpa amarela, em virtude do alto teor de carotenoides.
- Tempo médio de cozimento de 21 minutos.
- Produtividade média de raízes superior a 32 toneladas por hectare.
- Tolerante à bacteriose e ao superalongamento.
- Facilidade de colheita.
- Cor de película de raiz: marrom-clara.
- Cor do córtex da raiz: amarela.

4. Onde obter mais informações

Vídeos interessantes:

<https://www.youtube.com/watch?v=LlwDdgbzS1E>

<https://www.youtube.com/watch?v=GqEHwbArcsY>

https://www.youtube.com/watch?v=uP_QtTeokGw

<https://www.youtube.com/watch?v=mbz1LN14Ng4>

Links interessantes:

<https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/1935/mandioca---brs-399>

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/118903/1/B399.pdf>

<https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/1934/mandioca---brs-396>

<http://nordesterural.com.br/novas-variedades-de-mandioca-ja-estao-no-mercado-para-uso-do-agricultor/>

<https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/3608/mandioca-brs-cs-01>

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/145715/1/older-mandioca-BRSCS01-atual-22-07-2016.pdf>

<https://www.embrapa.br/busca-de-imagens/-/midia/3600002/mandioca-brs-cs01>

<http://ruralpecuaria.com.br/tecnologia-e-manejo/hortifruti/embrapa-lanca-nova-variedade-de-mandioca-recomendada-para-o-parana-e-mato-grosso-do-sul.html>

Outros:

Embrapa Mandioca e Fruticultura

<http://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura>
Campo Avançado do Centro-Sul
Tel.: (43) 3371-6241 e 3371-6201.

Embrapa Agropecuária Oeste

<http://www.embrapa.br/agropecuaria-oeste>
Fone: (67) 3416-9700
Dourados, MS

Embrapa Cerrados

<http://www.embrapa.br/cerrados>
Fone: (61) 3388-9898
Planaltina, DF

Associação Técnica das Indústrias de Mandioca do Paraná (Atimop)

Fone: (45) 8405-9678
Marechal Cândido Rondon, PR

Universidade Estadual de Maringá (UEM)

Campus Regional de Diamante do Norte (UEM/CRN)
<http://www.crn.uem.br>
Fone: (44) 3261-4367
Diamante do Norte, PR