



Mandioca e Fruticultura

### Algumas características

Altura média da planta	2,45 m
Reação à bacteriose	Moderamente resistente
Reação ao superalongamento	Moderamente resistente
Reação à antracnose	Moderamente resistente
Cor da epiderme externa do caule	Prateada
Cor da folha	Verde-escura
Cor da folha apical	Verde-arroxeadada
Cor do pecíolo	Verde
Região de adaptação	São Paulo e Paraná

Fotos: Fabiano Marques Dourado Bastos



#### Embrapa Mandioca e Fruticultura

Rua Embrapa - s/n°, Caixa Postal 007  
44380-000, Cruz das Almas, BA  
Fone: (75) 3312-8048  
[www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/](http://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/)  
[www.embrapa.br/fale-conosco/sac](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac)

#### Fotos da capa

Fabiano Marques Dourado Bastos (superior)  
Marco Antonio Sedrez Rangel

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

CGPE 017478

# BRS 429

Cultivar de mandioca de mesa  
de polpa amarela para os  
estados de São Paulo e Paraná



OBJETIVOS DE  
DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL

2 FOME ZERO  
E AGRICULTURA  
SUSTENTÁVEL



A região conhecida como Centro-Sul abrange os estados de São Paulo, Paraná, Mato Grosso do Sul, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A atividade de produção, processamento e comercialização de mandioca de mesa (aipim ou mandioca mansa) tem forte presença e diversidade, variando desde a pequena produção (autoconsumo e mercado local) até médias e grandes produções para atendimento de mercados maiores e indústrias de processamento.

Apesar da grande riqueza de variedades de mandioca de mesa, alguns aspectos demandados pelos produtores da região ainda não são plenamente atendidos. Características relacionadas ao padrão de raízes, aproveitamento de raízes comerciais, estabilidade de produção, adaptação aos diferentes ambientes regionais, cor amarela mais intensa, sabor superior e aptidão a novos produtos são alguns exemplos. A BRS 429 foi gerada pelo programa de melhoramento genético de mandioca da Embrapa Cerrados, DF, e introduzida no Centro-Sul em 2013 pela Embrapa Mandioca e Fruticultura, BA. Uma vez selecionada, foi avaliada nas safras 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018 em vários locais dos estados de São Paulo e Paraná, sendo comparada com outras cultivares (padrões) largamente utilizadas nessa região. No Paraná, a BRS 429 foi superior em 25,7% e 10,5% à média dos padrões nos requisitos produtividade e aproveitamento comercial de raízes, respectivamente (Tabela 1). No estado de

São Paulo, a superioridade foi de 53,9% e 4,3% para os mesmos requisitos (Tabela 2). Também a tolerância às principais doenças e o porte ereto, que permite o melhor aproveitamento no plantio mecanizado e facilita os tratos culturais, tornam essa cultivar uma alternativa promissora para adoção pelos produtores.

Nas avaliações que compõem a qualidade culinária (Tabela 3), foram constatadas características importantes, que podem contribuir fortemente para a adoção dessa nova variedade. O tempo médio de cozimento, na faixa próxima de 20 minutos, é o recomendável, quando se consideram economia e praticidade. Já na cor da polpa, avaliada por comparação com escala auxiliar, a coloração amarelo-intensa, semelhante à da cultivar BRS 399, é muito bem aceita pelo mercado consumidor. Além disso, a textura farinácea é adequada, seja para o consumo mais usual (cozida, frita), como também para a obtenção de massa de boa qualidade e de coloração mais viva para a elaboração de diversos tipos de pratos. O sabor, considerado superior ao das demais cultivares avaliadas, constitui-se em um diferencial muito positivo, uma vez que as cultivares-padrão já são conhecidas dos produtores locais.

A cultivar de mandioca de mesa BRS 429 é recomendada para plantio em solos de média e alta fertilidade. O espaçamento pode variar entre 0,8 m e 1,0 m entre fileiras e entre plantas, com o uso de espaçamentos maiores entre as plantas em solos de maior fertilidade.

**Tabela 1.** Produtividade total de raízes e percentual de raízes comerciais de genótipos de mandioca em Diamante do Norte (D. Norte), Marechal Cândido Rondon (MCR) e Sertanópolis, PR, safras 2014/2015 a 2017/2018.

Genótipo	Produtividade de raízes (T ha) <sup>1</sup>				Raízes comerciais (%)				
	MCR	D. Norte	D. Norte	Sertanópolis	Média	D. Norte	D. Norte	Sertanópolis	Média
	(2014/15)	(2015/16)	(2016/17)	(2017/18)		(2015/16)	(2016/17)	(2017/18)	
BRS 429	19,0	24,8	27,1	28,8	24,9	84,4	93,0	90,6	89,3
IAC 576-70	-	18,2	20,4	19,8	19,5	72,8	66,3	90,6	76,6
lapar - 19 (Pioneira)	12,5	21,0	19,7	27,3	20,1	70,6	85,8	90,6	82,3
BRS 399	-	26,2	20,8	26,9	24,6	71,2	88,2	91,1	83,5
Média padrões	12,5	21,8	20,3	24,7	19,8	71,5	80,1	90,8	80,8
Superioridade (%) <sup>1</sup>	52,0	13,8	33,5	16,6	<b>25,7</b>	18,0	16,1	0,0	<b>10,5</b>

(1) Percentual de superioridade da cultivar BRS 429 em relação à média dos padrões.

**Tabela 2.** Produtividade total de raízes e percentual de raízes comerciais de genótipos de mandioca em Bebedouro e Limeira, SP, safra 2017/2018.

Genótipo	Produtividade de raízes (T ha) <sup>1</sup>			Raízes comerciais (%)		
	Bebedouro	Limeira	Média	Bebedouro	Limeira	Média
BRS 429	24,1	15,2	19,7	82,0	92,1	87,1
IAC 576-70	10,5	9,9	10,2	73,6	92,0	82,8
lapar - 19 (Pioneira)	16,5	14,2	15,4	72,9	94,9	84,1
Média padrões	13,5	12,1	12,8	73,3	93,5	83,5
Superioridade (%) <sup>1</sup>	78,5	25,6	<b>53,9</b>	11,9	(1,5)	<b>4,3</b>

(1) Percentual de superioridade da cultivar BRS 429 em relação à média dos padrões.

**Tabela 3.** Qualidade culinária de genótipos de mandioca de mesa, avaliada em Marechal Cândido Rondon, PR (2014/2015), Diamante do Norte, PR (2015/2016 e 2016/2017), Sertanópolis, PR (2017/2018), Bebedouro, SP (2017/2018) e Limeira, SP (2017/2018).

Genótipo	Tempo médio cozimento	Cor polpa cozida	Textura	Sabor	Presença de fibras
BRS 429	20'23"	Amarelo-intensa	Farinácea	Superior	Não
IAC 576-70	20'23"	Creme	Farinácea	Característico	Não
lapar - 19 (Pioneira)	19'10"	Creme-clara	Farinácea	Característico	Não
BRS 399	23'17"	Amarelo-intensa	Farinácea	Característico	Não