

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 de Mato Grosso do Sul, particularmente quando se trata do processamento industrial, como o da farinha e o da fécula. Porém, não menos importante, é o mercado de mandioca de mesa, voltado para o consumo fresco.

Neste contexto, a Embrapa, 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 Paraná: BRS 396, BRS 399 e BRS CS 01.

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. Como utilizar

BRS 396

- Cultivar de mesa, para consumo “in natura”.
- Polpa amarela, por causa 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 da raiz: marrom-clara.
- Cor do córtex da raiz: amarela.

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, devido às raízes horizontais, favorecendo o arranquio.
- Cor da película da raiz: marrom-clara.
- Cor do córtex da raiz: arroxçada.

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, o superalongamento e a bacteriose.
- 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.

4. Onde obter mais informações

Vídeos:

Cultivares de Mandioca BRS 396, BRS 399 e CS 01: https://youtu.be/_spEZhTPpMU

Mandioca BRS CS01: <https://youtu.be/LlwDdgbzS1E>

Nova mandioca: <https://youtu.be/GqEHwbArcsY>

Mandioca BRS CS01: https://youtu.be/uP_QtTeokGw

Publicações:

BRS 396: Nova cultivar de mandioca de mesa, de polpa amarela, para o Paraná e o Mato Grosso do Sul: <https://bit.ly/2IJCAMi>

BRS 399 – Nova cultivar de mandioca de mesa, de polpa amarela, para o Paraná e o Mato Grosso do Sul: <https://bit.ly/2Q6dl5q>

BRS CS 01 – Nova cultivar de mandioca para os estados do Paraná e Mato Grosso do Sul: <https://bit.ly/2wKxM6C>

Instituições:

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