

Recomendações de cultivo

- Seguir normas gerais para implantação de lavouras: manejo do solo, exposição solar, plantio e tratos culturais.
- Usar espaçamentos de 80 a 120 cm entre camalhões/leiras, e de 30 a 50 cm entre plantas.
- Plantar quando a temperatura estiver acima de 15 °C. A batata-doce é suscetível à geada, e exigente em calor e luminosidade.
- Usar mudas de alta qualidade fitossanitária e seguir o manejo integrado para controle de pragas e doenças (pulgões e moscas-brancas são muito prejudiciais ao desenvolvimento das plantas, pois sugam a seiva e transmitem viroses).
- Irrigar sempre que necessário, principalmente logo após o plantio das mudas.
- Empregar a amontoa para reduzir danos por insetos e doenças, incorporar a adubação de cobertura e facilitar a colheita.
- Realizar análise química do solo, para garantir equilíbrio na relação N-P-K. Aplicar adubação nitrogenada, sem excessos (metade no plantio e o restante em cobertura, após 30 e 45 dias). Adubação orgânica pode complementar a adubação mineral.
- Adotar rotação de culturas, priorizando plantas de cobertura com boa relação de C/N, como gramíneas e leguminosas.



Saiba mais

www.youtube.com/watch?v=d-3e4x74xMs
www.embrapa.br/e-campo
www.embrapa.br/cultivares

Responsável pelo conteúdo

Embrapa Clima Temperado
BR-392 - km 78, Cx. Postal 403 - Pelotas, RS
CEP 96010-971
www.embrapa.br/clima-temperado
www.embrapa.br/fale-conosco/sac



Foto: Débora e Faria Alberniaz Vieira

BATATAS-DOCES recomendadas pela Embrapa

Tiragem: 1.000 exemplares

Maior, 2025

CGPE 19123

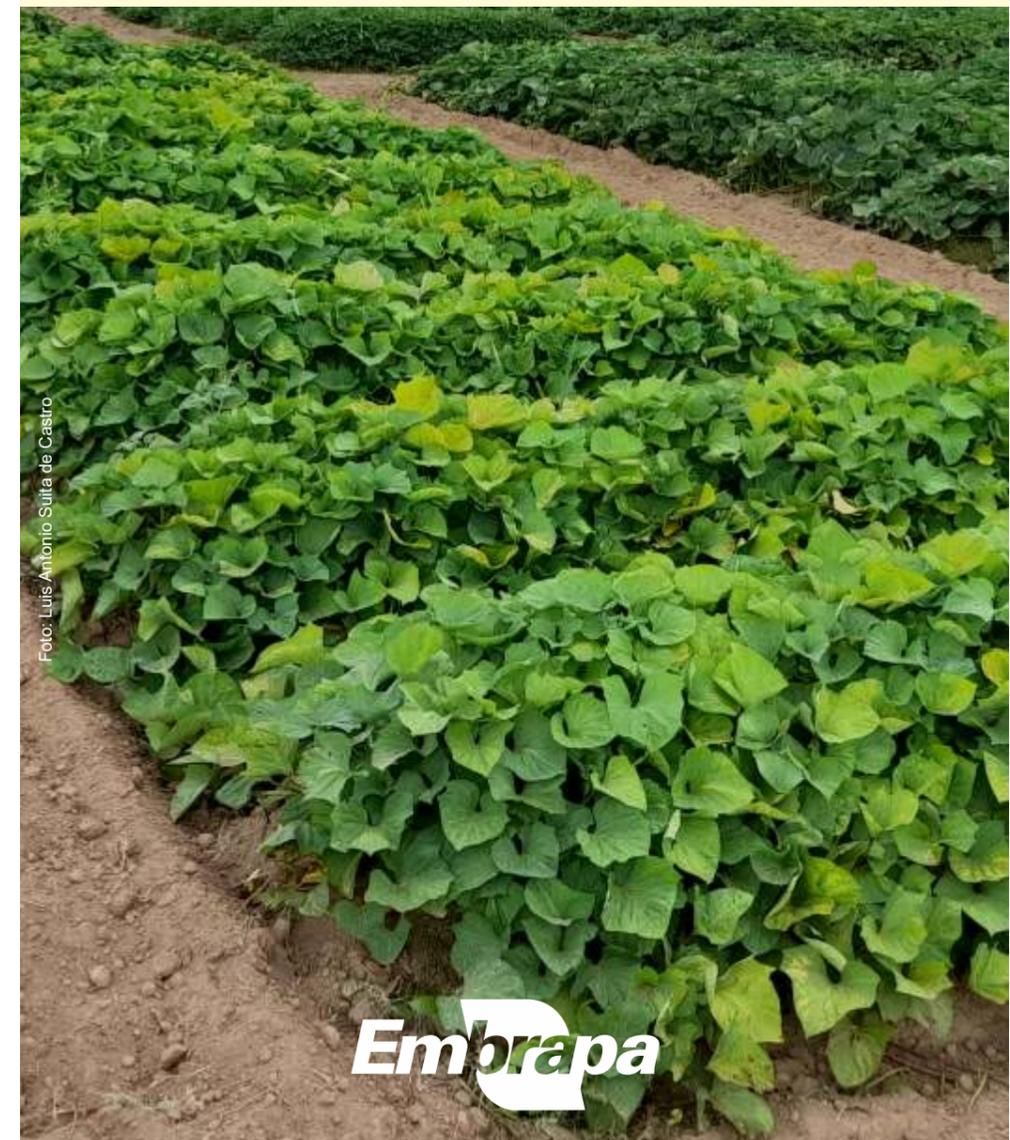


Foto: Luis Antonio Sulta de Castro



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA E
PECUÁRIA



A batata-doce é uma planta, cujo cultivo, conservação e uso está no saber-fazer dos agricultores, sendo que dela nada se perde, tudo pode ser aproveitado. É uma planta rica em proteínas nas folhas e ramas e em compostos nutritivos nas raízes. Sua rusticidade e alta produção a tornam um alimento importante para a segurança alimentar e com potencial para suportar as mudanças do clima nas regiões produtoras de alimentos.

Cultivares biofortificadas

São as que apresentam em sua composição nutricional algum elemento essencial à saúde humana em quantidade significativamente superior ao encontrado nas plantas originais. No caso da batata-doce, geralmente são carotenoides (provitamina A), antocianinas e compostos fenólicos, que atuam na prevenção de enfermidades.

Beauregard



Produtividade de até 50 t/ha. Cultivo entre 90 a 130 dias. Casca rosada e polpa alaranjada forte, com textura muito úmida e macia. Pouco doce. Alta concentração de betacarotenos (115 mg/kg de polpa), atuando na prevenção de distúrbios oculares e infecções. É precoce e tem boa adaptação a solos e climas.

Uso: Ampla utilização na culinária, principalmente em doces e produção de farinha.

BRS Amélia



Produtividade de até 32 t/ha. Cultivo entre 120 a 150 dias. Casca rosada e polpa alaranjada, textura úmida, macia e muito doce. Fonte de betacarotenos (provitamina A), proteínas (0,13 mg/100 g) e energia, devido ao alto teor de amido (27,09%) e glicose (30,10%). É de fácil cultivo, exigindo pouca mão de obra e adaptando-se a vários tipos de solos e climas.

Uso: Ampla utilização culinária.

BRS Anembé



Produz em torno de 42 t/ha. Cultivo entre 130 a 140 dias. Casca e polpa roxas, com textura firme. Rica em antocianinas (184,8 mg/100 g) e compostos fenólicos (362,4 mg/100 g), com ações benéficas ao organismo. Em clima quente mostra bom desempenho agrônômico. Tem resistência ao nematoide *M. javanica* e intermediária a insetos do solo, como broca-de-raiz, vaquinhas e larva-aramé.

Uso: Pode ser consumida assada e cozida. Alto potencial para produção de corantes.

BRS Cotinga



Produz em torno de 46 t/ha. Cultivo entre 138 a 150 dias. Batatas com formato alongado e irregular, casca e polpa roxas, com textura firme. Rica em antocianinas (154 mg/100 g) e compostos fenólicos (258,19 mg/100 g) com ações benéficas no organismo. Resistente ao nematoide *M. javanica* e a insetos/pragas de solo, como a broca-de-raiz, vaquinhas e larva-aramé. Recomendada para clima quente.

Uso: Processamento industrial (chips), embora possa ser assada ou cozida. Tem potencial para produção de corantes.

CIP BRS Nuti



Produtividade de até 50 t/ha. Cultivo entre 150 e 180 dias. Casca rosada e polpa alaranjada com textura firme, macia e muito doce. Altos teores de betacarotenos (provitamina A) e matéria seca (25%). Recomendada para plantio em regiões quentes. Resistente aos nematoides *Meloidogyne javanica*, *M. incognita* e *M. enterolobii*.

Uso: Ampla utilização na culinária, principalmente em doces artesanais com potencial industrial (chips, farinha, entre outros).

Cultivares com dupla finalidade

São cultivares que, devido às suas características botânicas (alta produção de ramas ou batatas) ou composição química diferenciada, podem ser utilizadas para mais de uma função (alimentação humana, animal e produção de etanol).

BRS Cuia



Usada tanto na alimentação humana e animal, quanto na produção de álcool (industrial e medicinal) com bons resultados, embora seja direcionada ao consumo pela composição nutricional e excelente sabor. Produtividade em torno de 50 a 60 t/ha. Cultivo entre 120 e 150 dias. Casca e polpa de cor creme, muito doce, com textura cremosa após a cura.

Uso: Pode ser usada cozida ou assada e para produção de doces, chips e álcool.

BRS Gaita



Selecionada originalmente para produção de álcool (industrial e medicinal). As características principais são a alta produtividade e o tamanho grande das batatas, com casca e polpa cor creme. Produtividade em torno de 50 a 60 t/ha, podendo aumentar com a ampliação do período de cultivo normal, de 150 dias. Apresenta sabor característico intenso, doçura equilibrada, alta concentração de amido (27 g/100 g) e boa rusticidade.

Uso: Produção de etanol, plantios com grande necessidade de matéria-prima, e culinária.

BRS Rubissol



Usada tanto na alimentação humana quanto animal, com excelentes resultados, considerando-se o aproveitamento do descarte de raízes e da parte aérea. Produtividade em torno de 50 t/ha. Cultivo entre 120 e 150 dias. Casca cor púrpura (roxavermelhada) e polpa cor creme, com textura firme, farinhenta e doce. Altamente atrativa ao mercado, devido à cor da casca, com nicho de mercado na região de São Paulo.

Uso: Pode ser consumida cozida ou assada, em doces e como farinha. Ótima em sopas, devido à consistência firme.