



Portal  
Notícias  
Assine já!  
Revistas  
Artigos Técnicos  
Agenda de eventos  
Quem somos  
Fale conosco  
Envie sua notícia  
Envie seu artigo  
Papéis de parede  
Protetores de tela

AGROTAIN  
PROTEÇÃO DE LATA-GRAC

Pecege  
ESALQ - USP

Cadastre-se e receba  
por e-mail as últimas  
notícias!

seu e-mail:

seus interesses:

- Pecuária  
 Agrícola

**cadastar**



**Pioneer® é alívio imediato.**



Cultivar Notícias

### Artigo - Você ainda acha que mandioca é cultura de subsistência?

09/12/2008 12:29:57

Conta a lenda que Mani era uma indiazinha branquinha que ao morrer, ainda criança, foi enterrada dentro da oca onde sempre morou. No local de sua sepultura, nasceram alguns arbustos fortes e vigorosos. Os índios arrancaram as plantas e viram que suas raízes eram brancas como a pele de Mani. Desde então, a Manihot esculenta Crantz passou a ser conhecida como mandioca. Sem dúvida, outras estórias devem existir para explicar os tantos outros nomes pelos quais a mandioca é conhecida no Brasil: macaxeira, aipim, castelinha, macamba, cassava etc.

Com os índios, aprendemos a processar a farinha de mandioca e a utilizar a manipueira - líquido tóxico originado no processamento da mandioca - na preparação de pratos típicos, como pato no tucupi e tacacá. A partir de pesquisas da Embrapa, novos usos foram incorporados. Produção de pães a partir do amido da fécula e utilização da manipueira como adubo orgânico são alguns dos resultados dessas pesquisas sobre processamento e aproveitamento de resíduos da cultura da mandioca.

No campo, o programa de melhoramento de mandioca, liderado pela Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical (Cruz das Almas, BA) e executado em parceria pela Embrapa Tabuleiros Costeiros (Aracaju, SE), disponibilizou novas variedades de mandioca com alto teor de amido. Em 2008, as variedades Tapiquinha e Carira foram lançadas para todo Nordeste, com 34% e 35% de amido nas raízes, respectivamente.

Essas variedades assumem importante destaque nos debates sobre a crise de alimentos e energia mundial, pois são fontes de amido de baixo custo e, assim como outras variedades, podem ser empregadas em mais de 300 produtos da indústria alimentícia, de plásticos, siderurgia e extração de petróleo.

Ressaltamos a preocupação da FAO, da qual compartilhamos, que as políticas de estímulo à produção de gêneros não alimentícios derivados da mandioca devem considerar cuidadosamente seus efeitos sobre a produção e a segurança alimentar.

#### Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues

Mestre em Agroecossistemas pela Universidade Federal de Sergipe, Analista da Embrapa Tabuleiros Costeiros; Av. Beira Mar, 3250 - Bairro Jardins, Caixa Postal 44 - Aracaju, SE - Brasil; sac@cpatc.embrapa.br.

#### Outras notícias:

- [Workshop discute ações de integração lavoura-pecuária-floresta](#)
- [Lourival Monaco é o novo presidente do Fundecitrus](#)
- [Preços dos cortes dianteiros caem, demanda por cortes grill aumenta](#)
- [Decreto 6686/2008 dá um ano para averbar Reserva Legal](#)
- [Prazo para renegociação de dívidas rurais termina nesta sexta](#)

■ [Veja mais notícias](#)

Grupo Cultivar de Publicações Ltda.

Embrapa Tabuleiros Costeiros  
Biblioteca Maria Fereira de Melo

Embrapa Tabuleiros Costeiros  
Av. Beira Mar, 3.250  
Caixa Postal 44  
Aracaju / SE 49025-040  
sac@cpata.embrapa.br