



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária — EMBRAPA
Vinculada ao Ministério da Agricultura
Unidade de Execução de Pesquisa de Âmbito Estadual de Teresina
UEPAE de Teresina
Av. Duque de Caxias, 5650 - Bairro Buenos Aires
Caixa Postal 01
64.000 — Teresina-PI

COMUNICADO TÉCNICO

Nº 42, ago/89, p. 1-4

CARACTERÍSTICAS CULINÁRIAS E AGRONÔMICAS DE TRÊS CULTIVARES DE MACAXEIRA.

Joaquim Nazário de Azevedo¹
Cândido Athayde Sobrinho²

A macaxeira (Manihot esculenta (Crantz.)), também chamada de aipim, mandioca de mesa e mandioca mansa em outras regiões do Brasil, se diferencia da mandioca brava ou industrial por apresentar baixo teor de ácido cianídrico (HCN) nas raízes e possibilitar colheita mais precocemente.

O teor de HCN pode ser determinado com bom nível de precisão em laboratório, podendo também ser avaliado através do sabor mais amargo (mandioca brava) ou menos amargo (mandioca mansa) das raízes cruas ou frescas.

No Brasil, o consumo de macaxeira é expressivo, especialmente nas regiões Norte e Nordeste. Conceição (1981) recomenda o consumo de raízes cozidas com até 50 ppm na polpa fresca. Já Pereira et. al. (1985) afirmam que o grupo das macaxeiras apresenta teor de HCN normalmente abaixo de 100 ppm.

Ainda não se tem dados estatísticos da produção de macaxeira, entretanto, em levantamento realizado junto à Central Esta

¹Eng.-Agr., M.Sc., EMBRAPA/Unidade de Execução de Pesquisa de Âmbito Estadual de Teresina (UEPAE de Teresina), Caixa Postal 01, CEP 64.035, Teresina, Piauí.

²Eng.-Agr., B.S., Fundação CEPRO, à disposição da EMBRAPA/UEPAE de Teresina.

CT/42, UEPAE de Teresina, ago/89, p.2

dual de Abastecimento S.A. - CEASA-PI, constatou-se que em 1987 foram comercializadas 41,42 toneladas, sendo apenas 14,49% do total procedentes do próprio Estado. Já em 1988, foram comercializadas apenas 10,39 toneladas com 79,35% desse total procedente do Piauí.

A macaxeira pode apresentar rendimento de até 25 toneladas por hectare, com riscos e custo de produção relativamente baixos. Entretanto, o receio à toxidez, a incerteza quanto ao cozimento e a rápida deterioração das raízes depois de colhidas fazem com que se elevem os riscos de comercialização, contribuindo para elevar o preço a nível de consumidor.

Na área experimental de olericultura da EMBRAPA/UEPAE de Teresina, foram plantadas em março de 1988 três cultivares de macaxeira com o objetivo de se avaliar as características culinárias e agronômicas das mesmas. As cultivares foram: Jaburu (BGM 187), Rosa e Peixe. A primeira cultivar é procedente do Ceará, a segunda de Pernambuco e a terceira do próprio Estado do Piauí. No período seco (agosto/novembro) o solo foi mantido úmido através de um sistema de irrigação por microaspersão.

Foram feitas observações em vários caracteres botânicos e agronômicos das cultivares (Tabela 1). Para as avaliações culinárias, do 5º ao 10º mês após o plantio, mensalmente, foram colhidas três plantas de cada cultivar, tomadas ao acaso. As raízes, depois de destacadas, foram lavadas, pesadas, descascadas e postas para cozinhar, com água já no estado de ebulição. Foi anotado o tempo médio de cozimento de cada cultivar que variou de 8 a 12 minutos (Tabela 1). Em seguida, as raízes cozidas foram postas em bandejas identificadas e realizado o teste de gustação (sabor), com 15 provadores, atribuindo-se os conceitos: 1 = ótimo; 2 = bom; e 3 = regular.

Os resultados dos testes de gustação são apresentados na Tabela 2. As raízes cozidas das cultivares Peixe e Rosa apresentaram polpa facilmente esmagável e sabor agradável, recebendo os melhores conceitos por parte dos provadores. Já a cultivar Jaburu (BGM 187) apresentou as raízes rígidas e ligeiramente amargas, sendo a menos preferida das três.

CT/42, UEPAE de Teresina, ago/89, p.3

Do exposto conclui-se que:

a) as cultivares Peixe e Rosa apresentaram melhores qualidades culinárias que a Jaburu (BGM 187);

b) nas condições em que foi realizado o ensaio, no primeiro ciclo da macaxeira, não houve interrupção no cozimento das raízes;

c) mantendo-se o solo úmido a colheita pode ser realizada a partir do 5º até o 10º mês após o plantio, sem prejuízo para o cozimento das raízes.

TABELA 1. Características agronômicas e culinárias das cultivares de macaxeira. Teresina, Piauí. 1989.

Características	Cultivares		
	Rosa	Peixe	Jaburu (BGM 187)
-Ciclo	Semiprecoce	Precoce	Semiprecoce
-Tipo de caule	Ramificado	Ereto	Ramificado
-Cor do caule	Cinza	Cinza	Cinza-escuro
-Cor do broto terminal	Verde	Verde	Verde
-Cor do periólo	Verde	Verde	Vermelho
-Forma da folha	Ovalada	Linear	Ovalada
-Forma da raiz	Cilíndrica-cônica	Cilíndrica	Cilíndrica cônica
-Cor da película	Marrom-clara	Marrom-clara	Creme
-Cor do córtex	Rosa	Rosa	Branco
-Cor da polpa crua	Branca	Creme	Branca
-Cor da polpa cozida	Branca	Amarela	Branca
-Tempo médio de cozimento	10 minutos	8 minutos	12 minutos
-Tipo de polpa cozida	Enxuta	Homogênea	Rígida
-Peso médio de raiz (kg/planta)	2,130	1,500	4,260

CT/42, UEPAE de Teresina, ago/89, p.4

TABELA 2. Número de provadores e percentagem dos conceitos alcançados pelas cultivares em seis avaliações. Teresina, Piauí. 1989.

Cultivares	Nº de provadores	Conceitos		
		Ótimo	Bom	Regular
Peixe	89	52,8	42,6	4,5
Rosa	89	44,9	44,9	10,1
Jaburu	89	5,6	18,0	76,4

LITERATURA CITADA

CONCEIÇÃO, A.J. da. A Mandioca. São Paulo, Livraria Nobel, 1981. 382 p.

PEREIRA, A.S.; LORENZI, J.O. & VALLE, T.L. Avaliação do tempo de cozimento e padrão de massa cozida em mandioca de mesa. Revista Brasileira de Mandioca, Cruz das Almas, 4(1):27-32, 1985.

Tiragem: 1.000 exemplares
 EMBRAPA/UEPAE de Teresina
 Teresina, 1989