

# Comunicado técnico

Número 33

3p.

100 exemplares

out./2000

ISSN 1517-1469

## PIONEIRA

### Nova opção de mandioca de mesa na Agricultura Familiar do Distrito Federal e Entorno

Josefino de Freitas Fialho<sup>1</sup>; Ailton Vitor Pereira<sup>1</sup>; Nilton Tadeu Vilela Junqueira<sup>1</sup>

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) pertence à família Euphorbiaceae, tem sua origem na América do Sul e, o Brasil, como o principal centro de diversidade dessa espécie. Seu principal produto são as raízes de reserva que constituem alimento básico para milhões de habitantes dos trópicos em todo o mundo. No Brasil, ela é cultivada em quase todas as regiões por pequenos produtores, assumindo papel importante como fonte de carboidrato para grande parte da população, principalmente, na forma de farinha e outros produtos industrializados.

Sendo uma planta cianogênica têm, em sua constituição, glicosídeos e enzimas que em reações químicas resultam na formação de ácido cianídrico que é o responsável pela toxidez. Assim, as cultivares, normalmente, são classificadas como mansas ou bravas, em função desse teor de HCN em suas raízes, além de características especiais, em suas raízes, relacionadas à forma de utilização.

A cultivar a ser utilizada no sistema de produção deve conter elevado potencial de produção de raízes de reserva, ser resistente ou tolerante às principais pragas e doenças e adaptada à região, independentemente da finalidade de utilização. As cultivares de mandioca brava, também denominadas de mandioca de indústria, amarga ou mandioca são aquelas cujas raízes de reserva contêm com alto teor de HCN (superior a 100 ppm), boa conformação, ausência de cintas, alto teor de matéria seca e fácil destaque de película, utilizadas pelas indústrias de transformação para produção de diversos derivados como a farinha e a fécula.

Nas cultivares de mandioca mansa, de mesa, doce, macaxeira ou aipim, características como qualidade das raízes são importantes, mesmo em detrimento do rendimento, pois são indispensáveis à comercialização para consumo. Possuem raízes de reserva com baixo teor de HCN (inferior a 100 ppm), boa conformação, ausência de cintas e de fibras, rápido cozimento, fácil descascamento e resistência à deterioração após a colheita.

A mandioca de mesa, consumida, sobretudo, na forma cozida ou frita, é produzida principalmente nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste onde é geralmente cultivada pela agricultura familiar, não passando por um processo organizado de produção e comercialização. Nessas condições, a variedade a ser plantada é fundamental para o sucesso do empreendimento, considerando que ela tem

<sup>1</sup> Pesquisadores da Embrapa Cerrados

características especiais de qualidade para garantir sua comercialização. A colheita deve ser feita dos 8 aos 14 meses após o plantio, e as de indústria dos 12 aos 18 meses.

## A CULTIVAR PIONEIRA

A cv. Pioneira originou-se de uma coleta realizada pelo Instituto Agrônômico do Paraná, sendo cadastrada como IAPAR-19. Foi introduzida para avaliação na coleção de trabalho de mandioca da Embrapa Cerrados em 1990. Em diversos ensaios em condições de Cerrado, a cultivar apresentou características desejáveis, como produtividade de raízes, aliadas às boas qualidades culinárias e coloração da polpa amarela quando cozida, que a torna preferida pelos produtores e consumidores.

A cultivar Pioneira, mais conhecida pelos produtores regionais, como “De Fritar” ou “Amarelinha”, é tolerante à bacteriose e está sendo recomendada como mais uma opção na cadeia produtiva da mandioca de mesa para o Distrito Federal e região do Entorno. Na Tabela 1, são apresentados alguns dados comparativos da Pioneira com outras variedades.

## TÉCNICAS DE CULTIVO

De modo geral, para essa cultivar utiliza-se a mesma tecnologia recomendada para as outras variedades de mandioca de mesa nas condições de Cerrado.

No cultivo de variedades de mandioca de mesa, as características qualitativas das raízes, como qualidade culinária, são indispensáveis para garantir a comercialização do produto. É importante que sejam considerados todos os cuidados recomendados nas fases do sistema de produção como, escolha da área de plantio, seleção e preparo das manivas, época de plantio, tratos culturais, colheita e comercialização. A melhor qualidade culinária das raízes, de modo geral, é obtida com a colheita dos 8 aos 14 meses após o plantio.

Na região do Cerrado, a cultivar Pioneira apresenta-se como tolerante à bacteriose, ou seja, os sintomas de ocorrência da doença têm sido observados somente nas folhas. Isso torna necessária a recomendação de cuidados, para evitar a dispersão da doença no mandiocal, como: inspeção da área de origem das ramas; seleção das manivas-semente; inspeção da área de plantio, eliminando plantas doentes e rotação de culturas.

**TABELA 1. Características das variedades de mandioca de mesa, testadas no Cerrado do Distrito Federal e Entorno – Embrapa Cerrados, 2000.**

Variedade	Resist. Bacteriose	Tratos culturais	Colheita	Raízes						
				Película	Córtex	Polpa	Pedúnculo	Ácido Cianídrico (ppm)	Tempo cozimento (minutos) <sup>1</sup>	Produtividade (t/ha)
Pioneira	Tolerante	Fácil	Média	Marrom	Creme	Creme	Curto	Baixo	19 a	20 b
Vassourinha	Susceptível	Fácil	Fácil	Marrom	Branco	Branca	Curto	Baixo	18 a	23 a
Cacau	Susceptível	Fácil	Fácil	Marrom	Róseo	Branca	Longo	Baixo	18 a	17 c
Mantiqueira	Resistente	Fácil	Fácil	Marrom	Róseo	Branca	Curto	Baixo	30 b	20 b
Jaçanã	Resistente	Fácil	Fácil	Marrom	Róseo	Branca	Curto	Baixo	28 b	16 c
EAB 182	Resistente	Fácil	Fácil	Marrom	Róseo	Branca	Curto	Baixo	28 b	20 b

<sup>1</sup> Dados com a mesma letra na coluna não diferem estatisticamente pelo Teste de Tukey a 5%.

## Pioneira: A new option of edible cassava to small holders of Federal District and surrounding

**ABSTRACT** – The cassava (*Manihot esculenta* Crantz) has as main product its tubers roots rich in starch that are the staple food to millions of people living in tropical and subtropical regions of the world. In Brazil, it is cultivated by small holders in most of the regions as an important source of carbohydrates to expressive number of people. Aiming at selection of edible cassava varieties with the best culinary characteristics required by humanbeings, several field experiments were carried out in small farm and at experimental campus of Embrapa Cerrados located in Federal District, Brazil. The agronomical and morphological characteristics of the varieties were evaluated. The everage yields of tubers varied between 17 to 23 toneladas per hectar and the cooking time varied between 18 to 30 minutes. The Pioneira variety (IAPAR 19) was the best one, presenting yellow pulp, low HCN contents, cooking time of 20 minutes and tubers yield 20 toneladas per hectar.

Keywords: *Manihot esculenta* crantz, new variety, cooking time, low HCN contents.



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Cerrados*

*Ministério da Agricultura e do Abastecimento*

BR 020, km 18, Rodovia Brasília/Fortaleza, Caixa Postal 08223

CEP 73301-970, Planaltina, DF

Telefone: (61) 388-9898 FAX: (61) 388-9879