

77



Óleo de Eucalipto

Conheça a maior produtora de Óleo de Eucalipto do Brasil.

[Consulta CPF/CNPJ Online](#)

Storck Biodiesel

Fabricação de plantas de biodiesel. Dry Wash System

Pá Carregadeira

Motor Cummins 5.9 € garantia. Menor Preço

[Loja Virtual](#)
[Início](#)
[Pecuária](#)
[Agricultura](#)

[Loja Virtual](#) | [Fórum](#) | [Notícias](#) | [Eventos](#) | [Cotações](#) | [Classificados](#) | [Contato](#) | [Quem somos](#)

[Administração Rural](#)
[Artigos](#)
[Biotecnologia](#)
[Causas da roça](#)
[Projetos](#)
[Reforma Agrária](#)
[Turismo Rural](#)
[Parceiros](#)
[Artigos](#)

Josefildo da Silva Motta

Mandioca, a raiz do Brasil

30.10.2007 10:56

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma planta da família das euforbiáceas e serve de alimento básico para mais de 800 milhões de pessoas em todo o mundo. Grande parte dos estudiosos sobre sua origem apontam o Continente Americano, mais precisamente o centro do Brasil, como região de origem e dispersão da planta. Fundamentam-se os defensores dessa teoria no fato de se concentrarem naquela região a maioria das espécies selvagens do gênero *Manihot* em estado espontâneo.

Sua dispersão após o descobrimento do País estendeu-se à África e depois ao Continente Asiático destacando-se a Tailândia e Indonésia, alcançando hoje cerca de 80 países do mundo tropical. A mandioca faz parte do contexto histórico brasileiro, nos planos alimentar, social, econômico e cultural do nosso povo, como cultura de subsistência, em especial na agricultura familiar da vasta região semi-árida do Nordeste, mitigando a fome das populações mais pobres do Brasil.

Duas características básicas a diferenciam das demais culturas econômicas: a resistência à seca, permitindo seu cultivo em regiões onde outras culturas alimentares não conseguem se estabelecer, e a franca adaptabilidade em solos de baixa fertilidade. Essas vantagens naturais que a planta apresenta parecem explicar o menor cuidado dos pequenos produtores no seu cultivo, determinando o baixo rendimento nacional, estimado entre 10 a 12 toneladas de raízes por hectare.

O Brasil é o segundo produtor mundial, com 26 milhões de toneladas, sendo superado pela Nigéria, e concentra a quase totalidade da produção em variedades "bravas" normalmente destinadas a fins industriais, como o fabrico de farinha e a extração da fécula ou goma ou polvilho. Em menor escala, são cultivadas as variedades de mesa, também chamadas de mandioca, mandioca "mansa", aipim ou macaxeira; diferem das mandiocas "bravas" por conterem baixos teores de ácido cianídrico, princípio tóxico existente nas raízes e também nas folhas.

O produto mais nobre da planta, a fécula, passa a ocupar destacada importância econômica na substituição parcial do trigo, a maior parte importada, podendo estar presente em porcentagens de 10% a 20 % na fabricação do pão francês e em proporções maiores na confecção de outros produtos de panificação.

Sua maior utilização ocorre no campo industrial, como ingrediente de qualidade na indústria têxtil, de papéis, colas, tintas, embutidos de carne, cervejarias, cosméticos, produtos de confeitaria, na indústria petrolífera - neste caso, no preparo de pastas para resfriamento de brocas de perfuração em altas temperaturas - e, mais recentemente, como embalagens biodegradáveis em substituição aos derivados do petróleo. A aplicação do amido de mandioca alcança mais de 800 usos.

Outra característica diferencial da mandioca, em relação a outras culturas, é a combinação natural de nutrientes contidos na raiz e na parte aérea da planta: as raízes feculentas são energéticas, ricas em carboidratos, enquanto as folhas têm elevado teor de proteínas, Fe, Ca, vitaminas B1, B2, B6, C e principalmente vitamina A.

A utilização das raízes desidratadas ao sol, sob a forma de raspas, e da parte aérea como feno e silagem, normalmente deixadas no campo após a colheita, podem significar, na alimentação animal, a produção de mais carne, leite e ovos. Depreende-se portanto, que, mais de 500 anos depois do descobrimento do Brasil, a mandioca é ainda uma riqueza muito pouco conhecida e explorada.

Seus usos ainda passam a ser vistos com muita surpresa, passando por métodos rudimentares de aproveitamento a usos industriais sofisticados, ampliando a cada dia a complexidade de sua cadeia produtiva. Suas possibilidades de uso acenam para o País como a principal alternativa no combate à fome, e de destacada auxiliar no plano social, como geradora de emprego e renda no campo e na cidade.

No campo culinário da gastronomia, o país tem um enorme débito com a mandioca; seus usos no passado foram se perdendo com o tempo. O resgate de suas possibilidades de uso nos ajuda a dar um importante passo de valorização da "raiz do Brasil", como bem a caracterizou Luiz de Câmara Cascudo, em seu livro "A história da Alimentação no Brasil", ou como apropriadamente a batizou o Padre José de Anchieta, em 1554, chamando-a de "pão da terra" ou "pão dos trópicos".

Autor: Joséito da Silva Motta é Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical

fonte: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical

[Enviar texto](#)

[Imprimir](#)

Formulário de busca

Buscar por em

© 2001 - 2003 SOLEM -