

Japonesinha: mandioca de mesa para o Distrito Federal

Eduardo Alano Vieira
Josefino de Freitas Fialho
Marilia Santos Silva

23/Set/2009

No Distrito Federal, o cultivo de mandioca se caracteriza por estar concentrado em pequenas propriedades que utilizam mão-de-obra familiar e em cultivares de mandioca de mesa para consumo “in natura”, em uma área cultivada anualmente de cerca de 850 ha, com um rendimento médio de 16 t ha⁻¹. O cultivo de mandioca de mesa apresenta grande potencial de expansão no DF, uma vez que existe mercado para a cultura, a lucratividade é elevada e os produtores têm muita experiência com a cultura. Um dos grandes entraves para a expansão é o fato do cultivo de mandioca quase sempre estar baseado em variedades de mandioca tradicionais (“landraces”), que não passaram por um processo de melhoramento genético e, portanto, não expressam elevado potencial produtivo, resistência a doenças e boas qualidades culinárias. Dessa forma, fica claro que para a maximização da rentabilidade da cultura no DF, é fundamental que o material de plantio (manivas-sementes) apresente uma constituição genética, que lhe confira elevado rendimento, resistência às principais pragas e às doenças e qualidades culinárias que atendam às exigências dos consumidores.

A mandioca apresenta como característica marcante o armazenamento de glicosídeos cianogênicos (GC) em todos os seus tecidos, exceto nas sementes. Dentre os glicosídeos cianogênicos presentes, o mais abundante é a linamarina (85%), que é produzida nas folhas e transportada até as raízes e que quando em contato com a enzima linamarase libera ácido cianídrico (HCN). Quando a concentração de HCN nas raízes frescas de um acesso de mandioca excede a 100 ppm, o mesmo é tóxico para o consumo humano “in natura” e necessita ser processado antes do consumo, a fim de eliminar o excesso de HCN. Esses acessos são chamados de bravos e são consumidos principalmente na forma de farinha, amido, glicose, entre outros. Por sua vez os acessos que apresentam menos de 100 ppm de HCN nas raízes frescas, são conhecidos como mandiocas de mesa, mansas, macaxeiras, aipins entre outras e podem ser consumidos “in natura” (cozidos, fritos, entre outros).

A Embrapa Cerrados atua em projetos que visam avaliar e selecionar juntamente com agricultores e extensionistas variedades de mandioca, por meio da metodologia da pesquisa participativa. O principal objetivo desses projetos é a indicação de variedades com maior potencial produtivo, melhor qualidade fisiológica e maior aceitação pelos produtores e mercado consumidor. Uma das estratégias adotadas foi a introdução e avaliação de variedades superiores de mandioca de mesa, na região do Distrito Federal.

Dentre as variedades avaliadas, ao considerarmos de forma conjunta à produtividade, tempo para cocção e cor de polpa (no DF tem que ser creme ou amarela por exigência do mercado), se destacou a variedade Japonesinha (BGMC 753 / IAC 756-70) por evidenciar elevado potencial produtivo, precocidade, cor de polpa creme quando crua e amarela após cozimento, reduzido tempo para cocção, boas qualidades culinárias, arquitetura favorável aos tratamentos culturais, facilidade de colheita (distribuição superficial das raízes) bem como moderada resistência à bacteriose. Em ensaios conduzidos pela equipe de pesquisadores da Embrapa Cerrados, no Distrito Federal a variedade apresentou, aos 12 meses após o plantio, média de rendimento de raízes de 37 t ha⁻¹, tempo médio para cocção de 22 minutos e um teor médio de HCN, em raízes cruas, de 25 a 40 ppm (método qualitativo). Sendo assim, a variedade Japonesinha é recomendada como uma ótima alternativa de produção para os mandiocultores do Distrito Federal e Região do Entorno, em virtude do alto rendimento, qualidade culinária e, sobretudo, pela coloração amarela da polpa de suas raízes, que atende às exigências do mercado consumidor.

Eduardo Alano Vieira (Pesquisador - vieiraea@cpac.embrapa.br), Josefino de Freitas Fialho (Pesquisador - josefino@cpac.embrapa.br), Marília Santos Silva (Pesquisador - marilia@cpac.embrapa.br) trabalha(m) na Embrapa Cerrados.