

Informações sobre mudas podem ser obtidas no seguinte endereço:

Embrapa Transferência de Tecnologia Escritório de Negócios do Capão do Leão

Campus Universitário UFPel, s/nº, Bairro Jardim América CEP: 96160-000 - Capão do Leão - RS Telefone: (053) 3275-9199 / Fax: (053) 3275-9291 e-mail: encpl.snt@embrapa.br

Autor:
Luis Antônio Suita de Castro¹
Andrea Becker²

¹Pesquisador da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS. luis.suita@cpact.embrapa.br ²Analista da Embrapa SNT, Capão do Leão, RS. andrea.becker@embrapa.br

> Fotos: Luis Antônio Suita de Castro

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária de Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

BR 392 - km 78 - CEP 96010-971 - Pelotas, RS - Cx. Postal 403 Fone (53) 3275-8100 - Fax (53) 3275-8221 www.cpact.embrapa.br sac@cpact.embrapa.br

> Design: Paulo Lanzetta - Impressão: Maio de 2011 - Tiragem: 3000 exemplares.

Batata-doce BRS Amélia

















cultivar de batata-doce BRS Amélia foi selecionada a partir de plantas provenientes da região de São Lourenço do Sul (RS). Os ensaios de pesquisa na Embrapa Clima Temperado iniciaram a partir de 1992. Na primeira fase do processo de seleção foi realizada a limpeza clonal utilizandose plantas com as características típicas do material introduzido. Foi avaliada anualmente em competições de campo, tanto nas áreas experimentais da Embrapa Clima Temperado como em unidades de produção de agricultores da região. No período de avaliação este acesso genético recebeu a denominação de ILS-04 (Introdução Local Sul, número 04).

urante o período compreendido entre 1997 e 2007 foram obtidas plantas que apresentaram formato de raízes mais homogêneas e melhor produtividade. As batatas apresentam formato elíptico longo, são de cor rosa claro com pigmentações também rosadas, a polpa é alaranjada. A colheita inicia entre 120 a 140 dias após plantio. A produtividade média é de 32 toneladas por hectare. Quanto à composição química e características nutricionais, constituise em fonte de energia devido ao alto teor de amido (27,09 %) e de glicose (30,10 %). Fornece também proteínas (0,130 mg/100g) e antocianinas (0,70 mg/100g).

cultivar BRS Amélia salienta-se pela grande aceitação do consumidor devido ao sabor e à cor da polpa (alaranjado intenso). Quando cozida ou assada, a textura é úmida e melada, macia e extremamente doce. A casca se solta com facilidade da polpa. Constitui-se em importante fonte de carotenoides (pró-vitamina A) componente nutricional essencial para a população, principalmente infantil, muitas vezes deficitária desta vitamina.