

24/03/2025



TECNOLOGIA

- Soja
- Milho
- Algodão
- Café
- Feijão
- Arroz
- Cana-de-Açúcar
- Frutas
- Pecuária Leiteira
- + Culturas e Criações

Agrotemas

- Sanidade
- Nutrição
- Manejo
- Genética
- Máquinas e Equipamentos
- Pós-Produção
- Plantio Direto
- Integração LP
- Sustentabilidade
- Meio Ambiente
- Agricultura Familiar
- Agricultura Orgânica
- Agroenergia
- Solo e Clima
- Em Pesquisa

GESTÃO

- Manejo Econômico de Insumos
- Armazenagem
- Máquinas e Implementos
- Sanidade Animal
- Sanidade Vegetal
- Sementes e Mudas
- Nutrição Animal
- Nutrição Vegetal
- Manejo
- Sua Propriedade
- Ferramentas Gerenciais

CANAIS

- Colunas Assinadas
- Artigos Especiais
- Consultoria Técnica
- Notícias
- Vitrine
- Publicações
- Eventos
- Cursos
- Multimídia

A playlist não está disponível

Saber fazer: diferencial na qualidade da farinha de mandioca do Vale do Juruá

O segredo é o modo de fabricação



Virgínia de Souza Álvares
29/12/2011

Saber fazer: diferencial na qualidade da farinha de mandioca do Vale do Juruá

Virgínia de Souza Álvares
Engenheira agrônoma, doutora em Fitotecnia e Pesquisadora da Embrapa Acre



Todos nós, acrianos ou não, reconhecemos que a farinha de mandioca denominada como “farinha de Cruzeiro do Sul” tem qualidade. Esse atributo já foi reconhecido pela Embrapa nas suas pesquisas e também por outras instituições, que vêm incentivando os produtores familiares a solicitarem a indicação geográfica da região para esse alimento. Nesse contexto, foi identificado que o principal responsável pela qualidade do produto é o modo de fabricação.

EVENTOS

- 11/03/2019** ★ [Expodireto Cotrijal 2019 Não-Me-Toque - RS](#)
- 08/04/2019** ★ [Tecnoshow Comigo 2019 Rio Verde - GO](#)
- 09/04/2019** [Simpósio Nacional da Agricultura Digital Piracicaba - SP](#)
- 29/04/2019** ★ [Agrishow 2019 Ribeirão Preto - SP](#)
- 14/05/2019** ★ [AgroBrasília - Feira Internacional dos Cerrados Brasília - DF](#)
- 15/05/2019** ★ [Expocafé 2019 Três Pontas - MG](#)
- 16/07/2019** [Minas Láctea 2019 Juiz de Fora](#)

+ EVENTOS

CURSOS

+ CURSOS

NEWSLETTER DIA DE CAMPO

Boletim diário com o monitoramento da informação do setor agrotecnológico

Clique aqui para acessar a última newsletter

Cadastre-se

BUSCA RÁPIDA

Palavra-chave

MURAL DE EVENTOS E CURSOS

ESPAÇO PARA O SEU EVENTO

ESPAÇO PARA O SEU EVENTO

ESPAÇO PARA O SEU EVENTO

SALAS ESPECIAIS

Embrapa SUÍNOS E AVES

EPAGRI

Embrapa SOLOS

INSTITUCIONAL

Cadastre-se

Fale Conosco

Release

Expediente

Agricultura Familiar

Agricultura Orgânica

Agricultura Sustentável

Agroenergia

Agronegócio

Armazenagem

Genética

ILP

Manejo

Mão de Obra

Maquinário

Meio Ambiente

Nutrição

Plantio Direto

Sanidade

Tecnologia e Informação

Dentre os estudos, foi analisada a importância das características intrínsecas e extrínsecas na qualidade da farinha artesanal de mandioca da região. As características intrínsecas são aquelas relacionadas à raiz de mandioca utilizada na fabricação da farinha, como teores de proteínas, fibras, gorduras, carboidratos e valor energético. Características extrínsecas estão relacionadas com o modo de fabricação da farinha: teor de umidade, de cinzas, acidez, atividade de água (disponível para os microrganismos) e pH da farinha. Estes últimos foram identificados como os mais importantes para a qualidade do produto.

As pesquisas abrangeram os cinco municípios do Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre, composto por Cruzeiro do Sul, Porto Walter, Marechal Thaumaturgo, Rodrigues Alves e Mâncio Lima. Durante o período de 2008 a 2011, foram georreferenciadas 906 casas de farinha nesses municípios e paralelamente foram aplicados questionários aos produtores rurais familiares, com questões relacionadas a características que podem influenciar na qualidade da farinha artesanal de mandioca.

A partir das respostas, foram escolhidas 141 casas para coleta de amostras em função das diferentes práticas de produção feitas entre os produtores. As amostras foram transportadas para a Embrapa Acre, analisadas quanto à sua composição visando observar a influência das características relacionadas com a raiz propriamente dita e com o modo de fabricação dos produtores e seus efeitos na qualidade da farinha de mandioca.

Tomando como base a legislação brasileira para esse produto, os resultados das pesquisas indicaram que o modo de fabricação é responsável por 63% da qualidade da farinha em contraposição às características da raiz, com 37% de participação na qualidade do produto. Isso não quer dizer que as raízes não contribuem para a qualidade da farinha, pelo contrário, existem características de interesse como facilidade de descascamento, resistência ou susceptibilidade à podridão-das-raízes, além do teor de amido, que interfere diretamente no tipo de farinha produzido. Entretanto, observou-se nas pesquisas que o modo de fabricação, entre eles as etapas de prensagem e secagem, é o principal responsável pela adequação do produto artesanal à legislação brasileira vigente para a farinha de mandioca.

Mais pesquisas estão sendo realizadas na região com relação a esse produto. Paralelamente, os agricultores já iniciaram o processo de solicitação da indicação geográfica da região para a farinha de mandioca. Dessa forma, vamos fortalecer ainda mais o conhecimento tradicional da produção artesanal de farinha de mandioca da região, que tanto contribui para sua reconhecida qualidade.



Aviso Legal

Para fins comerciais e/ou profissionais, em sendo citados os devidos créditos de autoria do material e do Jornal Dia de Campo como fonte original, com remissão para o site do veículo: www.diadecampo.com.br, não há objeção à reprodução total ou parcial de nossos conteúdos em qualquer tipo de mídia. A não observância integral desses critérios, todavia, implica na violação de direitos autorais, conforme Lei Nº 9610, de 19 de fevereiro de 1998, incorrendo em danos morais aos autores.

COMENTÁRIOS

Conteúdos Relacionados à: Agronegócio

Palavras-chave: • [Agronegócio](#) • [AC](#) • [Mandioca](#) • [Embrapa Acre](#) • [Agronegócio](#)

Notícias