

nossas tecnologias em Coque Xão com VO cê

31. Visitantes e Sub Contratados

Para tornar sua visita mais agradável, pedimos sua atenção para as normas da fazenda

- 20 A velocidade máxima dos veículos na fazenda é de 20km/h. A poeira é prejudicial a cultura;
- 21 Toda a natureza deve ser reservada. Por favor não caça, mate ou prenda qualquer animal;
- 22 Colabore com a limpeza da fazenda. Não jogue lixo no chão, nas áreas ou dentro dos drenos;
- 23 Por favor não entre sem autorização em locais restritos;
- 24 Não acione qualquer equipamento, pode ser perigoso;
- 25 Não permitimos a entrada de animais domésticos;
- 26 Não entre nas áreas que estão pulverizadas;
- 27 Não tocar os frutos no interior das áreas de produção;
- 28 Proibido fumar;
- 29 Proibido comer ou beber nas áreas;
- 30 Utilize os banheiros para suas práticas higiênicas e sanitárias.

ESPERAMOS QUE SUA VISITA SEJA PROVEITOSA

Embrapa Mandioca e Fruticultura
Rua Embrapa - s/nº, Caixa Postal 007,
44380-000, Cruz das Almas, BA
Fone: (75) 3312-8048 Fax: (75) 3312-8097
www.cnpmf.embrapa.br

Embrapa traz tecnologias para Coopavel



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Mandioca e Fruticultura

Janeiro de 2012 – 3.000 exemplares

Abacaxi 'Ajubá'

Primeira cultivar de abacaxi adaptada ao Noroeste do estado do Rio Grande do Sul, a BRS 'Ajubá' tem como principais características a resistência à fusariose, mais importante doença da cultura no Brasil e que pode gerar perdas superiores a 80% da produção, e a ausência de espinhos.



Produção integrada

As frutas da Produção Integrada vêm de pomares que utilizam modernas técnicas de produção, boas práticas agrícolas e preservam o meio ambiente e a saúde do trabalhador. Os produtos são certificados por empresas que realizam auditorias nas propriedades que aderem ao sistema.



Armadilha CNPMF

Elimina duas espécies da broca-da-haste, uma das pragas que mais atacam a cultura. De baixo custo e fácil implantação, utiliza apenas telhas de barro e atrativo alimentar com raízes de mandioca. A armadilha deve ser colocada perto do local onde os agricultores armazenam raízes para plantio. A coleta dos adultos deve ser feita a cada dois ou três dias.



Mandioca 'Jari'

A mandioca de mesa 'BRS Jari' tem alto teor de betacaroteno (precursor de vitamina A) e coloração amarela intensa, sendo uma excelente opção para minimizar o déficit de vitamina A em populações carentes deste nutriente. As raízes são curtas e não têm fibras.



Beijus coloridos

Tradicionalmente brancos, os beijus (ou tapiocas) ganham novas cores, cheiros, sabores e nutrientes quando a água utilizada é substituída por polpa de frutas ou extrato de hortaliças. Avaliações mostram que os consumidores preferem os sabores de beterraba, cebola, abacaxi, goiaba e maracujá. Há um interesse crescente das prefeituras em incluir os beijus coloridos na merenda escolar.



Chips de mandioca

Uma opção para evitar a perda pós-colheita da mandioca é utilizar técnicas adequadas de processamento e armazenamento, como a mandioca (aipim) chips, que aumenta a vida útil, proporciona maior valor agregado e tem boa aceitação pelo mercado consumidor. Pode ser congelada, aumentando o prazo para comercialização.



Banana 'Platina'

A variedade 'BRS Platina', que será lançada em 2012, é resistente à Sigatoka-amarela e ao mal-do-Panamá, duas doenças importantes da cultura. Atende à demanda por frutos do tipo Prata, especialmente onde há a presença do mal-do-Panamá, doença que limita a produção da cultivar Prata Anã.



A Embrapa Mandioca e Fruticultura, Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, traz diversas tecnologias para o Show Rural Coopavel.