

## Avaliação do cozimento em raízes de mandioca

Maria Luiza Miranda dos Santos<sup>1</sup>, Vanderlei da Silva Santos<sup>2</sup>

<sup>1</sup>UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, luiza\_pssantos@hotmail.com;

<sup>2</sup>Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, vanderlei.silva-santos@embrapa.br

Entre as características de interesse no melhoramento de mandioca de mesa, o cozimento é a principal, uma vez que a maior parte dos produtos requer o cozimento das raízes. A seleção de clones com baixo tempo de cozimento não é fácil, por tratar-se de uma característica influenciada por vários fatores, tais como o genótipo, a fertilidade e o teor de umidade do solo. Objetivou-se com esse trabalho selecionar clones com qualidades agrônomicas e culinárias adequadas ao consumo de mesa. Foram avaliados 30 clones obtidos no programa de melhoramento de mandioca da Embrapa Mandioca e Fruticultura (497; 2003 03-27; 2003 06-14; 2003 14-08; 2003 14-11; 2003 14-16; 2003 14-17; 2004 27-61; 2004 28-28; 2005 05-10; 2006 01-14; 2007 04-37; 2007 09-53; 2008 100-04; 2008 89-29; 2009 02-13; 2009 02-16; 2009 06-04; 2009 07-04; 2009 07-16; 2009 07-17; 2009 07-33; 2009 09-05; 2009 12-13; 2009 12-20; 2009 13-10; 2009 14-02; 2009 17-17; 2009 23-07; 2009 56-05) e as testemunhas Abacate, Abóbora, Cacau, Dourada, Eucalipto, Gema de Ovo, Imbé, Kiriris, Paraguai, Saracura e Talo Branco, no delineamento de blocos casualizados. As parcelas foram compostas por 32 plantas, espaçadas de 0,90 m x 0,70 m. A adubação foi realizada com base no resultado da análise do solo, sendo o fósforo e o potássio aplicados no momento do plantio, e o nitrogênio aos 45 dias após o plantio. A colheita foi realizada aos 8 meses, sendo as raízes pesadas e contadas. Dez raízes de cada parcela foram levadas ao laboratório de práticas culturais da mandioca, onde determinou-se o teor de matéria seca usando-se balança hidrostática. Em seguida retirou-se da parte central de cada uma das 10 raízes um pedaço de 5 cm de comprimento. Esses pedaços foram postos para cozinhar em 1,5 litro de água fervente por no máximo 30 minutos. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas por meio do teste de Scott-Knott utilizando-se o programa GENES. Quanto à produtividade de raízes destacaram-se os clones 497, 2004 28-28 e BRS Kiriris, com produtividades de 14,70, 11,38 e 10,19 t ha<sup>-1</sup>, respectivamente. O tempo de cozimento variou de 18,33 minutos (Paraguai) a 25,00 minutos (2009 14-02). Dos clones que estavam sendo comparados às testemunhas, somente o 2009 14-02 cozinhou, porém sua produtividade de raízes (2,99 tha<sup>-1</sup>) foi baixa. Os teores de matéria seca variaram de 21,93% (2003 03-27) a 40,94% (Paraguai). Há na literatura informações de que o teor de matéria seca exerce influência sobre o cozimento e a qualidade das raízes de mandioca. Nesse trabalho observou-se que, com exceção da testemunha Abacate, todos os clones cujas raízes cozinham tiveram médias de matéria seca pertencentes ao grupo de maior média (letra a, pelo teste de Scott-Knott), o que sugere haver de fato uma relação entre o teor de matéria seca e o cozimento. Entretanto, outros clones com teores elevados de matéria seca não cozinham, indicando que outros fatores, além do teor de matéria seca, interferem no cozimento. Sendo assim, conclui-se que: i) nenhum dos clones experimentais avaliados apresentou desempenho adequado quanto às características agrônomicas e de cozimento; ii) o teor de matéria seca, embora pareça influenciar o cozimento das raízes, não é o único fator a determinar essa característica.

**Significado e impacto do trabalho:** Apesar de nenhum dos clones avaliados ter apresentado características agrônomicas e de qualidade culinária satisfatórias, o trabalho tem o mérito de abordar o tema do cozimento de raízes de mandioca de mesa, produto cuja demanda é crescente.