

Cultivares de mandioca para mesa avaliadas no Amapá

Emanuel da Silva Cavalcante⁴²⁴

As raízes de mandioca destinadas à alimentação humana devem apresentar características indispensáveis que viabilizem a sua utilização e comercialização, assim como apresentar baixa concentração do glicosídeo cianogênico ou então ser submetida a técnicas de preparo adequadas para eliminá-lo. Deve também possuir curto tempo de cozimento, sabor e aroma agradáveis e, ainda, longo tempo de conservação após a colheita. Objetivando estimular os produtores à expansão de áreas cultivadas com mandioca mansa, também conhecida localmente como macaxeira, foram avaliadas pela Embrapa Amapá, sob condição de Latossolo amarelo, no município de Mazagão e sem uso de fertilizantes, vinte cultivares locais. As parcelas tiveram catorze plantas na área útil e a colheita foi realizada 8 meses após o plantio. As cultivares Preta e Manteiga, com produtividades médias de 19,3 t/ha e 19,1 t/ha, respectivamente, obtiveram os melhores desempenhos produtivos. Ambas mostraram facilidade de colheita, raiz em formato fusiforme, ausência de pedículo, facilidade no destaque da raiz, ausência de cintas, raiz sem podridão, superfície da película lisa, bom sabor e ótimo aspecto da polpa crua. Portanto, as cultivares mencionadas, mostraram-se com potencial para cultivo e para comercialização "in natura", no Estado do Amapá.

Palavras-chave: *Manihot esculenta*, seleção, característica, consumo.

⁴²⁴ Eng.Agr., M.Sc., Embrapa Amapá, Caixa Postal 10, CEP 68906-970, Macapá, AP. E-mail: emanuel@cpafap.embrapa.br.