

Avaliação de épocas de colheita e tempo de cozimento em mandioca

Juraci Souza Sampaio Filho¹; Vanderlei da Silva Santos²; Luciana Alves de Oliveira²

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador(a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: juracyjunio-@hotmail.com, vanderlei.silva-santos@embrapa.br, luciana.oliveira@embrapa.br

Os clones de mandioca se subdividem em mandioca brava, utilizada na produção de farinha e/ou amido, e mandioca mansa ou de mesa, cujas raízes são consumidas cozidas, fritas ou usadas na produção de bolos e salgados. Enquanto em mandioca brava a produtividade é o atributo principal, em mandioca de mesa as características de qualidade, como o formato das raízes, o baixo tempo de cozimento, o sabor, a ausência de fibras e o teor de matéria seca são mais importantes. Esse trabalho foi realizado com o objetivo de selecionar clones de mandioca de mesa superiores com relação a aspectos agronômicos e de qualidade culinária. Foram avaliados 13 clones obtidos em cruzamentos (200314-11, 200427-61, 200505-10, 2008-100-04, 200902-13, 200907-33, 200912-20, 200962-03, 200962-04, 200962-06, 200966-01, 200977-06 e 200980-03) e seis testemunhas (BRS Aipim Brasil, BRS Dourada, BRS Jari, BRS Gema de Ovo, Saracura e Eucalipto) em DBC, com 4 repetições e parcelas de 20 plantas, espaçadas de 0,90m x 0,70m. Nas colheitas aos 8 e 10 meses avaliaram-se as seguintes características: porte das plantas (notas de 1 a 5), número e peso (kg) de raízes comerciais e não comerciais por planta, peso médio (g) de raízes comerciais e não comerciais, tempo de cozimento (minutos) e teor de matéria seca (%). A análise de variância e a comparação das médias, por meio do teste de Scott-Knott, foram realizadas utilizando o programa Genes. As médias de porte variaram de 1,1 (BRS Aipim Brasil) a 4,0 (Saracura e BRS Gema de Ovo). Além desses dois últimos, apenas o clone 200977-06 (nota 3,5) teve nota superior a 3, o máximo admitido. Quanto ao número de raízes comerciais, destacaram-se os clones 200427-61, 200912-20, 200977-06, BRS Dourada, BRS Gema de Ovo e Saracura, com 1,8, 1,9, 1,9, 2,0, 2,1 e 2,2 raízes.planta⁻¹, respectivamente. Em termos do peso médio de raízes comerciais, os clones 200314-11, 200427-61, 200505-10, 2008-100-04, 200966-01, 200977-06, 200980-03, BRS Aipim Brasil, BRS Dourada, BRS Gema de Ovo, BRS Jari e Saracura (média de 361,8 g) destacaram-se dos demais, cuja média foi de 292,1 g. As testemunhas Eucalipto, BRS Gema de Ovo, BRS Jari e Saracura (média de 17,3 minutos) diferiram das demais (25,7 minutos) em termos do tempo de cozimento. Quanto ao teor de matéria seca, os clones 200962-04, 200962-06, 200980-03 e Eucalipto apresentaram média de 44,3 %, contra 37,4% dos demais. Não houve diferenças significativas entre os clones quanto às características número de raízes não comerciais por planta, peso de raízes comerciais por planta e peso médio de raiz não comercial. Considerando todas as características simultaneamente, o clone 200980-03, com 1,7 raiz comercial.planta⁻¹, 0,58 kg de raízes comerciais.planta⁻¹, 347,9 g por raiz comercial, tempo de cozimento de 23,75 minutos e 43,21% de matéria seca, foi o melhor, entre os que foram comparados às testemunhas, apesar do tempo de cozimento relativamente alto.

Palavras-chave: mandioca de mesa; cozimento de raízes; qualidade culinária; matéria seca