

## Caracterização da composição do amido de acessos de mandioca do banco ativo de germoplasma

Josemara Ferreira dos Santos<sup>1</sup>; Vivian dos Santos Souza<sup>1</sup>; João Felipe Moura da Silva<sup>2</sup>; Thaís de Oliveira Bastos<sup>3</sup>; Luciana Alves de Oliveira<sup>4</sup>; Jaciene Lopes de Jesus<sup>5</sup>; Eder Jorge de Oliveira<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB); <sup>2</sup>Estudante de Agroecologia da UFRB; <sup>3</sup>Estudante do Centro Educacional Cruzalense; <sup>4</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>5</sup>Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: mara-santtos@hotmail.com, vivianbio2012.2@gmail.com, felipe\_moura12@hotmail.com, thai\_oliveira\_@hotmail.com, luciana.oliveira@embrapa.br, jaciene.jesus@embrapa.br, eder@cnpmf.embrapa.br

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) possui grande importância econômica e parte desse sucesso se deve a sua alta versatilidade, a qual pode ser consumida de diferentes formas. Essa raiz é uma importante fonte energética, principalmente em países em desenvolvimento, pois possui baixo custo e têm grande facilidade de cultivo. O objetivo deste trabalho foi caracterizar 100 acessos de mandioca do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura, quanto ao teor de matéria seca, bem como o amido extraído destes acessos com relação aos teores de amilose/amilopectina. Os acessos foram colhidos no campo experimental da Embrapa e preparados para análise no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa. A análise de umidade foi realizada utilizando a técnica de secagem em estufa a 70°C por 72 horas. Para a análise da relação amilose/amilopectina, o amido extraído foi disperso em etanol e gelatinizado com NaOH 1N, seguido pela reação com iodo, o qual forma um complexo de coloração azul, sendo este quantificado por espectrofotometria a 620nm. Os acessos avaliados apresentaram um valor máximo para matéria seca de 73,14% (BGM 388) e um valor mínimo de 23,04% (BGM 349). Desses acessos, 45 apresentaram variação de matéria seca entre 23,04 a 49,96% e 55 entre 51,00 a 73,14%. Os maiores teores de matéria seca foram observados para os acessos BGM 388 (73,14%), BGM 392 (71,50%), BGM 399 (70,93%) e BGM 488 (70,55%). Para a relação de amilose/amilopectina, o valor mínimo foi de 17,55% (BGM 494) e o máximo de 25,24% (BGM 429). As menores concentrações de amilose foram verificadas para os acessos BGM 494 (17,55%), BGM 380 (17,73%) e BGM 408 (17,85%) e os maiores teores nos acessos BGM 429 (25,24%), BGM 445 (24,90%) e BGM 437 (24,69%). Os resultados de caracterização indicam que existe variabilidade genética nos genótipos de mandioca do banco ativo de germoplasma da Embrapa quanto aos teores de amilose/amilopectina e matéria seca.

**Palavras-chave:** *Manihot esculenta*; amilose; amilopectina