

Estudo do cozimento em mandioca

Juraci Souza Sampaio Filho¹; Vanderlei da Silva Santos²; Luciana Alves de Oliveira²; Cinara Fernanda Garcia Morales²

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Bolsista IC Fapesb; ^{2,3}Pesquisador e Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: juracijunio@hotmail.com, vanderlei-silva.santos@embrapa.br, luciana.oliveira@embrapa.br, cinara.morales@embrapa.br

Introdução – Quando se avalia mandioca para mesa, as características relacionadas à qualidade culinária, como o cozimento, são de grande importância. **Objetivo** – Esse trabalho foi desenvolvido com o objetivo de identificar clones de mandioca para mesa com características agronômicas e culinárias superiores. **Material e Métodos** – Foram avaliados 33 clones (2003 03-27, 2003 06-14, 2003 14-11, 2004 28-28, 2005 05-10, 2006 01-14, 2007 04-37, 2008 100-04, 2008 111-08, 2008 89 - 29, 2009 02-13, 2009 02-16, 2009 05-15, 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 17-17, 2009 23-07, 2009 56-05 e as testemunhas BRS Aipim Brasil, BRS Dourada, BRS Gema de Ovo, BRS Jari, BRS Kiriris, Eu calíptio, Imbé e Saracura), em DBC, com parcelas de 28 plantas, espaçadas de 0,90 m x 0,70 m. A adubação fosfatada foi aplicada no momento do plantio, e o potássio e o nitrogênio, 45 dias depois. No momento da colheita realizou-se a classificação das raízes em comerciais e não comerciais, e em seguida a contagem e pesagem das mesmas, obtendo-se a produtividade de raízes comerciais (PRC). Dez raízes de cada parcela foram levadas ao laboratório, onde determinou-se o teor de matéria seca (MS), usando-se balança hidrostática. Retirou-se, da parte central de cada raiz, um pedaço de 5 cm de comprimento. Os pedaços foram pesados com e sem casca, obtendo-se o rendimento de polpa (RP), e em seguida postos para cozinhar em 1,5 L de água fervente, por no máximo 30 minutos (TC). Padronizou-se a massa de raízes em 700 g, e o número de pedaços variou de 4 a 9. Dividindo-se o número de pedaços que cozinham pelo número dos que foram postos para cozinhar, obteve-se o percentual de pedaços que cozinham (PCOZ). Os dados foram submetidos à análise de variância, e as médias comparadas por meio do teste de Scott-Knott, com o auxílio do programa GENES. **Resultados** – A fonte de variação clones foi significativa em todas as características analisadas. Em relação ao TC, 20 clones não cozinham. Os clones 2003 14-11 e 2004 28-28, cujas médias de TC (26 e 25 minutos) e PCOZ (89 e 10%) foram adequadas, tiveram médias muito baixas de PRC (3,04 e 2,30 t.ha⁻¹, respectivamente). A BRS Kiriris teve a mais alta PRC (11,39 t.ha⁻¹), porém, um mau desempenho quanto a TC (30 minutos) e PCOZ (48%). Quanto à MS, dos seis clones classificados no grupo de maior média, cinco (2009 05-15, 2009 07-17, 2009 12-20, 2009 13-10 e 2009 56-05) não cozinham, enquanto entre as testemunhas (menores valores de TC), as médias de MS pertencem ao grupo de menor ou segunda menor média. **Conclusões** – Nenhum dos clones testados mostrou desempenho satisfatório quanto aos aspectos agronômicos e o cozimento; altos teores de matéria seca não são indicativos de cozimento quando se trata de raízes de mandioca.

Palavras-chave: *Manihot esculenta*; macaxeira; aipm; mandioca de mesa.