

## AVALIAÇÃO DE ACESSOS DE MANDIOCA QUANTO AO TEOR DE ÁCIDO CIANÍDRICO EM RAÍZES FRESCAS

Bruno Wagner Zago<sup>1\*</sup>; Eulália Soler Sobreira Hoogerheide<sup>2</sup>; Bruno Rafael da Silva<sup>3</sup>;  
Marco Antonio Aparecido Barelli<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Biodiversidade e Biotecnologia-Bionorte, Cáceres-MT. <sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Agrosilvipastoril, Sinop-MT. <sup>3</sup>Analista da Embrapa Agrosilvipastoril, Sinop-MT. <sup>4</sup>Professor do Departamento de Agronomia da Universidade do Estado de Mato Grosso, Cáceres-MT. \*E-mail do autor para correspondência: [brunowzago@hotmail.com](mailto:brunowzago@hotmail.com)

A mandioca é considerada a espécie cianogênica mais importante do Brasil, sendo classificada pela taxonomia popular em bravas e mansas dependendo do teor de ácido cianídrico encontrado nas raízes. Este componente varia substancialmente em razão da variedade, mas pode variar também, em menor escala, em relação as condições de cultivo, época de colheita e condições ambientais. As mandiocas consideradas bravas têm sabor amargo, e elevado teor de glicosídeos cianogênicos, e podem ser consumidas após o processamento. As consideradas mansas não têm sabor amargo, contêm baixo teor de glicosídeos cianogênicos e podem ser consumidas com ou sem qualquer processamento. Com a finalidade de colaborar na seleção de novas cultivares de mandioca para o consumo “*in natura*”, seja na alimentação animal ou humana, esta pesquisa objetivou analisar o teor de ácido cianídrico de 159 acessos de mandioca, pertencentes à coleção de mandioca da Embrapa Agrosilvipastoril e Unemat/Cáceres. As amostras de raiz foram colhidas aos 12 meses após o plantio. Para determinar o teor de ácido cianídrico livre foi utilizada a metodologia de cromatografia iônica proposta por Caliamannis et al. (2000) modificada. Os padrões para classificar o acesso de mandioca como mansa ou brava seguiu o proposto por Bolhuis (1954), que classifica mandiocas mansas, com teor abaixo de 100 mg kg<sup>-1</sup> de ácido cianídrico e bravas, com teor maior que 100 mg kg<sup>-1</sup>. Os teores de ácido cianídrico dos acessos variaram de 2.03 mg kg<sup>-1</sup> para o acesso UNRO-15 a 487,26 mg kg<sup>-1</sup>, registrado no acesso ENJA-43. Dos acessos avaliados, 52% apresentaram teor de ácido cianídrico abaixo de 100 mg kg<sup>-1</sup>, sendo consideradas mansas e recomendadas para o consumo “*in natura*”. Já os acessos considerados como mandioca brava somaram 48%, podendo estes ser destinados à indústria, uma vez que o processamento da raiz baseia-se na dissolução e volatilização dos princípios tóxicos. A identificação de variedades de mandioca com baixos teores HCN em raízes frescas é importante para o respaldo e segurança nas recomendações de cultivares destinada a alimentação humana ou animal. Por isso, destaca-se a relevância de programas de melhoramento genético que visam à identificação e seleção de novas variedades de mandioca para consumo na forma de raízes frescas com baixos teores de ácido cianídrico.

**Palavras-chave:** *Manihot esculenta* CRANTZ, Cianeto, HCN

**Agradecimentos:** CNPq e FAPEMAT