

## 1 **Cultivares de mandioca de mesa para o Nordeste Brasileiro**

2 Luciana Marques de Carvalho<sup>1</sup>; Hélio Wilson Lemos de Carvalho<sup>1</sup>; Marco Antônio  
3 Sedrez Rangel<sup>2</sup>; Vanderlei da Silva Santos<sup>2</sup>

4 <sup>1</sup>Embrapa Tabuleiros Costeiros – Av Beira Mar 3250. 49025-040 Aracaju-SE

5 <sup>2</sup>Embrapa Mandioca e Fruticultura R. Embrapa s/ n° 44380-000. Cruz das Almas-  
6 BA [luciana.carvalho@embrapa.br](mailto:luciana.carvalho@embrapa.br);

### 7 **RESUMO**

8 A mandioca, mais conhecida no nordeste do Brasil como macaxeira, constitui a base  
9 da alimentação em muitas áreas dos trópicos. Este trabalho teve objetivo de  
10 contribuir na seleção de cultivares de mandioca de mesa para cultivo nos tabuleiros  
11 costeiros do Nordeste brasileiro. Quarenta e duas cultivares, incluindo Dourada,  
12 Kiriris e Jari, adotadas como testemunhas, foram cultivadas na área experimental de  
13 Umbaúba, Sergipe, no delineamento de blocos casualizados com quatro repetições.  
14 As plantas foram distribuídas nas parcelas em quatro linhas de 6 m de comprimento,  
15 espaçadas em 1 m. Foram avaliadas quanto à produtividade, teor de amido, cor e  
16 textura da polpa e tempo de cozimento. A cor da polpa foi branca ou amarela, e a  
17 textura macia ou farinácea. A produtividade de raízes tuberosas variou de 9 a 47 t·ha<sup>-1</sup>  
18 <sup>1</sup>, com média (28 t·ha<sup>-1</sup>) superior a nacional (13,6 t·ha<sup>-1</sup>), o teor de amido de 20 a  
19 34% e o tempo de cozimento de 17 a 30 min. As cultivares 2005 25-06, 2005 27-08,  
20 2004 31-01, 2005 28-03, 2005 32-01 destacaram-se pela produtividade média acima  
21 das testemunhas, Dourada (36 t·ha<sup>-1</sup>), Kiriris (31 t·ha<sup>-1</sup>) e Jari (23 t·ha<sup>-1</sup>), e superior a  
22 40 t·ha<sup>-1</sup>. Similarmente, maior teor de amido ocorreu em 2004 31-01 e 2005 24 01  
23 (34 %) e 2005 32-01 (33 %), com valores superiores às testemunhas (Dourada 26%,  
24 Kiriris 27% e Jari 28%). Conclui-se que as cultivares 2006 14-05 e 2006 06-04, de  
25 polpa amarela, com 17- 18 min de tempo de cozimento e produtividade de 38 e 35  
26 t·ha<sup>-1</sup>, respectivamente, são superiores às testemunhas, que requerem de 24 (Kiriris) a  
27 30 minutos (Jari) para cozimento. Em adição, as cultivares 2004 30-40, 2005 07-12,  
28 2004 27-34, 2004 29-83 apresentam menor produtividade (9 a 12 t·ha<sup>-1</sup>) e teor de  
29 amido próximo a média (28%) nos tabuleiros costeiros do nordeste.

30 **PALAVRAS CHAVE:** *Manihot esculenta* Crantz, macaxeira, variedades.

### 31 **REFERÊNCIAS**

- 32 IBGE. Produção Agrícola Municipal, 2012. Disponível em  
33 [http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/66/pam\\_2012\\_v39\\_br.pdf](http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/66/pam_2012_v39_br.pdf).  
34 Acesso em Maio, 2016.
- 35 MEZETTE TF, CARVALHO CR, MORGANO MA., SILVA MD, PARRA ES,  
36 GALERA JM, VALLE TL. 2009. Seleção de clones-elite de mandioca de mesa  
37 visando características agronômicas, tecnológicas e químicas. *Bragantia* 68,  
38 601-9.  
39