

COZIMENTO E PRESENÇA DE FIBRAS EM VARIEDADES DE MANDIOCA DE MESA PARA ÁREA IRRIGADA NO MUNICÍPIO DE PETROLINA-PE

Djane Silva Oliveira¹; Carla Regine Reges Silva França²; Alineaurea Florentino Silva¹; Ana Patrícia David de Oliveira³; Aicanã Santos de Miranda¹; Ana Paula Guimarães Santos¹.

¹Embrapa Semiárido, djaneoliveirasilva@hotmail.com; alinefs@cpatsa.embrapa.br; aycana_santos@hotmail.com; apgs5@hotmail.com; ¹Bióloga - carlaregine@yahoo.com.br.

³Universidade Federal do Recôncavo Baiano - _anapatriciatn@hotmail.com.

Palavras-chave: cozimento, mandioca, raiz, *Manihot esculenta*.

Em função da grande importância da mandioca para o país como fonte de carboidratos na dieta e como opção de cultivo de baixo uso de insumos, foram criados e vêm sendo mantidos vários bancos de germoplasma da cultura, com a finalidade de reunir parte da variabilidade genética regional, assegurando ampla base genética para melhoramento. O cozimento da mandioca é uma das características mais importantes na seleção de uma variedade para uso culinário, tanto para o consumidor quanto para indústrias de produtos processados. O objetivo desse trabalho foi pré-selecionar variedades de mesa para testes participativos no Perímetro Irrigado Senador Nilo Coelho em Petrolina/PE. As variedades utilizadas, classificadas como mansas, foram retiradas do BAG Semiárido (TSA 327, TSA 374, TSA 472, TSA 477 e TSA 484, TSA 564,) e variedades recém lançadas pela Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical em parceria Embrapa Tabuleiros Costeiros (Rosa Branca, Umbaúba e Saracura). Aos 8 meses de plantio as raízes foram colhidas, lavadas para as seguintes avaliações: tempo de cozimento (penetração com um garfo aos 10, 20 e 30 minutos), facilidade de descascamento (fácil, média e difícil), cor dos toletes cozidos (branca, creme e amarela) e presença de fibras (sem fibras, pouco fibrosa e fibrosa), sendo todas essas avaliações realizadas de forma simples e perfeitamente aplicáveis aos futuros testes em campo com os produtores. A variedade Umbaúba apresentou facilidade de penetração com o garfo a partir de 10 minutos e com 30 minutos a raiz chegou a desmanchar. As variedades Rosa Branca, Saracura e TSA 472 cozinham a partir de 20 minutos e as variedades TSA 564, TSA 327, TSA 374, TSA 477 e TSA 484 apresentaram dificuldade de penetração. Quanto ao descascamento, somente a variedade TSA 327 apresentou dificuldade para descascar. A cor após o cozimento para todas as variedades foi a creme e, quanto à presença de fibras, as variedades Rosa Branca, Umbaúba, TSA 564, TSA 327, TSA 472, TSA 477 e TSA 484 apresentaram pouca fibra aparente e as variedades Saracura e TSA 374 eram as mais fibrosas. De acordo com as avaliações efetuadas conclui-se que as melhores variedades para utilização nos ensaios participativos no Perímetro Irrigado foram a Rosa Branca, Umbaúba, Saracura e TSA 472.

Fonte Financiadora: Embrapa e Banco do Nordeste.