

Tempo de cozimento e rendimento de variedades de mandioca de mesa de polpa amarela da região Centro-Sul

Bruno César de Souza Frutuoso¹, José Victor Marini¹ e Marcelo Ribeiro Romano³

¹Estudante de Agronomia da Universidade Norte do Paraná, Londrina, PN; ³Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

A mandioca é uma das principais fontes de carboidrato da dieta dos habitantes de países em desenvolvimento e foi eleita pela Organização das Nações Unidas (ONU) como alimento do século XXI. Seu uso na culinária brasileira é diversificado e regionalizado. Entretanto, a maioria das receitas com a raiz exige sua cocção antes do consumo. Entre as características desejáveis de uma variedade de mandioca, o rendimento de raízes, o baixo tempo de cozimento culinário e a manutenção da sua qualidade em diversas épocas de colheita, se destacam e podem ser decisivas para a adoção pelos agricultores. A preferência do consumidor pela raiz de polpa branca ou amarela varia com a região, mas tem sido observada uma tendência pela maior aceitação de mandiocas amarelas, mesmo em regiões tradicionais no consumo de raiz de polpa branca. O objetivo do trabalho foi avaliar o rendimento e o tempo de cozimento culinário de raízes de variedades melhoradas e crioulas de polpa amarela em diversas épocas de colheita. O experimento foi implantado em 05/10/2018 no campo experimental da Embrapa Soja, Londrina, PR. O delineamento experimental foi de blocos ao acaso, em esquema fatorial de parcelas subdivididas no tempo, sendo as épocas de colheita [meses após o plantio (MAP)] as parcelas e as variedades de mandioca as subparcelas, com três repetições e uma planta útil por parcela. As colheitas foram realizadas a cada 15 dias, totalizando 8 épocas, sendo a primeira aos 9 MAP (10/07/2019) e a última aos 12,5 MAP (23/10/2019). As variedades de mandioca de mesa avaliadas foram as seguintes: BRS 429, variedade registrada pelo programa de melhoramento genético da Embrapa em 2019; Eucalipto, variedade crioula que predomina nos cultivos do polo de mandioca de mesa de Mogi-Mirim/SP e Roxinha, variedade crioula cultivada na região de Mogi-Mirim/SP. O espaçamento de plantio foi de 1 m x 1 m e os tratos culturais seguiram as recomendações de cultivo da mandioca para a região Centro-Sul. Em cada época de colheita, após o arranquio das plantas, as raízes tuberosas foram destacadas dessas, colocadas em saco de rafia e pesadas com balança de gancho para a determinação do rendimento de raízes, expresso em kg pl⁻¹. Em seguida, três raízes por parcela, com diâmetro mínimo de 4 cm, foram separadas e transportadas para a cozinha experimental da Embrapa Soja para a realização do teste de cozimento, em menos de 24 horas. A determinação do tempo de cozimento culinário das raízes de mandioca, expresso em minutos (min), seguiu a metodologia proposta por Pereira et al. (1985). Os dados foram submetidos à análise de variância e teste F. As médias dos tratamentos foram comparadas pelo teste de Tukey à 5% de significância. O teste F para os tratamentos simples (épocas de colheita e variedades) não apresentou significância para a variável “rendimento de raízes”, com média em torno de 3 kg pl⁻¹, porém apresentou significância a 5% para a variável “tempo de cozimento culinário”. O mesmo ocorreu para a interação entre épocas de colheita e variedades. O tempo de cozimento para as épocas de colheita variou de 16,48 a 28,82 minutos, uma diferença superior a 12 minutos. Os menores tempos de cozimento foram observados nas colheitas de 9,5 e 10,5 MAP, mas sem diferença significativa para a colheita realizada aos 9 MAP. As raízes de BRS 429 e Roxinha apresentaram tempo de cocção inferiores a 22 min em sete das oito épocas de colheita. Aos 12,5 meses, o tempo de cocção da BRS 429 foi de 27,65 min. A variedade Eucalipto apresentou tempos médios para cozimento mais elevados que a BRS 429 e Roxinha e, em apenas quatro das oito épocas de colheita (9, 9,5, 10 e 10,5 MAP), o tempo de cozimento foi inferior a 22 min. Nessa variedade, a partir dos 11 MAP já se observa um aumento no tempo de cozimento, sendo que a partir dos 12 meses o tempo de cozimento é igual ou superior a 30 minutos. O tempo de cozimento culinário de raízes de mandioca não é estável em colheitas entre 9 e 12,5 meses após o plantio. A nova variedade de mesa BRS 429 detém atributos de rendimento e tempo de cozimento comparáveis ou superiores às variedades crioulas de ampla adoção por agricultores.

Significado e impacto do trabalho: A nova variedade de mandioca de mesa BRS 429 possui tempo de cozimento culinário e rendimento de raízes iguais ou superiores na comparação de variedades crioulas de polpa amarela de ampla adoção, podendo ser uma importante alternativa na diversificação de variedades.