

Núcleo de Produção Vegetal

Teste de cozimento das cultivares de mandioca recomendadas pela Embrapa Rondônia

Jéssica Geisiane Klabunde da Silva¹, André Bezerra Pinheiro², Rogério Sebastião Corrêa da Costa³, Wanderley Missias de Oliveira⁴, Francisco das Chagas Leônidas⁵

O consumo culinário de raízes de mandioca é bastante generalizado em todo o mundo, sendo essa raiz amplamente utilizada na forma cozida, assada, frita ou integrando pratos mais complexos. Atualmente, a mandioca para uso culinário é comercializada como vegetal fresco ou minimamente processada, refrigerada ou congelada, ou também na forma pré-cozida facilitando o preparo e consumo. O tempo de cozimento é um caráter importante na seleção de uma cultivar de mesa, sendo preferida aquela que apresenta menor tempo de cozimento culinário. Praticamente todas as formas de utilização da mandioca de mesa no Brasil requerem que as raízes sejam cozidas. Assim, o tempo de cozimento, a ausência de fibras e de sabor amargo são fundamentais. O objetivo do trabalho foi avaliar o tempo de cozimento das cultivares recomendadas pela Embrapa Rondônia. A metodologia para avaliar o cozimento pode ser com a utilização de um aparelho denominado cozedor Mattson adaptado para mandioca e também com a utilização de panelas, recomendados pela Embrapa Mandioca e Fruticultura. No referido trabalho utilizou-se panelas comuns e um fogão industrial FFI 440 a gás GLP, com potência de queimador de 6,00 Kw. As raízes foram colhidas nos campos experimentais de Jirau e de Porto Velho, RO. Foram tomadas dez raízes ao acaso por parcela. De cada uma dessas raízes foi retirado um pedaço de cerca de 5 cm da região central. Esses 10 pedaços, depois de descascados e lavados, foram colocados em uma panela contendo 1,5 litro de água fervente, onde cozinham pelo tempo máximo de 30 minutos. O cozimento da raiz é avaliado usando-se um garfo, considerando-se que a raiz está cozida quando a polpa não resiste mais à penetração do garfo. Quando 50% +1 dos pedaços estão cozidos, considera-se o tempo de cozimento daquela amostra. Logo em seguida ao cozimento, cada amostra foi avaliada quanto ao sabor (bom, médio, ruim), ocorrência de fibras (sim/não) e de sabor amargo (sim/não). O tempo de cozimento (T.C.; minutos) foi avaliado aos 6, 9 e 12 meses após o plantio. Aos 6 meses, o T.C. do acesso 16 68 foi 10 minutos, da cultivar BRS Dourada foi 15 minutos, da cultivar BRS Gema de Ovo foi 17 minutos, do acesso EAB 451-E foi 20 minutos e da BRS Kiriris foi 28 minutos. Aos 9 meses, o T.C. do acesso 16 68 foi 10 minutos, da cultivar BRS Dourada foi 21 minutos, da cultivar BRS Gema de Ovo foi 20 minutos, do acesso EAB 451-E foi de 30 minutos e da BRS Kiriris foi acima de 30 minutos. Aos 12 meses, o T.C. do acesso 16 68 foi de 25 minutos e dos demais acima de 30 minutos. O sabor foi considerado bom, no acesso 16 68 e na cultivar BRS Dourada e sabor médio, no EAB 451-E e nas cultivares BRS Gema de Ovo e Kiriris. Em todos os clones não foi observada a presença de fibras e nem sabor amargo.

Palavras-chave: degustação, genótipos, melhoramento.

Apoio Financeiro: PIBIC/CNPq e Jirau Energia.

¹ Graduando em Agronomia, Centro Universitário Aparício Carvalho de Porto velho - FIMCA; jessica.klabunde94@gmail.com

² Gduação em Agronomia, Centro Universitário Aparício Carvalho de Porto velho - FIMCA

³ Engenheiro-agrônomo, Embrapa Rondônia

⁴ Gestão Ambiental e Geógrafo, Embrapa Rondônia

⁵ Engenheiro-agrônomo, Embrapa Rondônia