

CARACTERIZAÇÃO DE CULTIVARES DE MANDIOCA NO ACRE

Bianca Schott¹; Daniel Pettersen Custodio²

¹Universidade Federal do Acre

²Embrapa Acre

Resumo

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) tem o Brasil como provável centro de origem. Suas raízes compõem a base da dieta de mais de 500 milhões de pessoas, além de apresentar grande importância na alimentação animal e na agroindústria. É a mais importante espécie agrônômica cultivada no Acre. O objetivo deste trabalho foi caracterizar morfologicamente 46 cultivares de mandioca do Acre da coleção de trabalho de mandioca da Embrapa Acre. Na avaliação foram utilizados 2 descritores usando 10 plantas de cada cultivar em delineamento inteiramente casualizado dos seis aos 14 meses após o plantio.

Palavras-chave: *Manihot esculenta*, descritores de mandioca, banco de germoplasma

Abstract

Brazil is the likely center of origin of Cassava (*Manihot esculenta* Crantz). The roots of this plant form the basis of the diet of more than 500 million people, besides having great importance in animal nutrition and agribusiness. It is the most important agronomic species grown in Acre, Brazil. The objective of this study was to morphologically characterize 46 cassava cultivars of Acre from the Embrapa Acre cassava collection. In the assessment, two descriptors were used, using 10 plants of each cultivar, in a completely randomized design of six to 14 months after planting.

Keywords: *Manihot esculenta*, cassava descriptors, germplasm bank

Introdução

No estado do Acre a mandioca possui grande importância econômica e social, muito utilizada na produção de farinha e consumo *in natura* (Siviero et al. 2009). Em diferentes municípios do Acre foram coletados e reunidos no banco de germoplasma da Embrapa Acre acessos de mandioca oriundos de vários municípios do estado. Essa cultura é muito utilizada na alimentação de grande parte da população brasileira, sendo plantada por agricultores de vários níveis tecnológicos. Allem (1994) apresenta a região sudoeste da Amazônia como o centro de origem e de domesticação da mandioca.

O objetivo deste trabalho foi conhecer a diversidade de cultivares quanto à coloração e teor de amido em raízes de mandioca.

Material e métodos

Os acessos de mandioca avaliados pertencem ao banco de germoplasma da Embrapa Acre safra 2007/08, sendo que apenas 44 acessos foram utilizados nesse estudo até os 14 meses após o plantio. Os materiais foram plantados em solo classificado como latossolo vermelho distrófico. As características avaliadas foram a cor da polpa pelo método dos descritores botânicos segundo a metodologia descrita por Fukuda e Guevara (1998) e a percentagem de amido através do método da balança hidrostática segundo Grossmann e Freitas (1950).

Resultados e Discussão

Os cultivares de mandioca coletados em Brasiléia apresentaram-se de coloração da polpa 10% amarela, 20% creme e 70% branca, com a média de amido de 29,66%, variando entre 24,91% a 43,81%. Já os de Cruzeiro do Sul apresentaram-se com coloração da polpa 33% creme e 67 % branca, e a média de amido de 25,29%, variando entre 20,63% a 36,83%.

Os cultivares coletados em Rio Branco apresentaram-se com polpa 10% amarela, 52% creme e 38% branca, sendo que a média de amido obtida foi de 31,44%, variando entre 25,76% a 41,72%. Já os cultivares coletados em Sena Madureira apresentaram-se com coloração de polpa, 50% creme e 50% branca, com a média de amido de 28,45%, variando entre 27,62% a 29,03%. Os cultivares de Xapuri apresentaram-se com polpa, 50% creme e 50% branca, as cultivares analisadas obteve 24,88 % de média de amido.

De maneira geral, os acessos acreanos reunidos no BAG da Embrapa Acre se apresentam com 6% de polpa da raiz amarela, 52% de polpa branca e 41% de polpa creme conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1. Teor de amido de diversas cultivares coletadas em municípios¹ do Acre com cores de polpa da raiz diferentes.

Cultivares	Local	Cor da polpa da raiz	Teor de amido	Cultivares	Local	Cor da polpa da raiz	Teor de amido
Verdinha	BRA	Amarela	35,30	Camparia	RBR	Branca	27,45
Cariri	BRA	Branca	25,48	Agromazom II	RBR	Branca	27,96
Chica de coca	BRA	Branca	27,06	Agromazom I	RBR	Branca	28,02
Amarela II	BRA	Branca	27,73	Rosa	RBR	Branca	28,97
Cabocla	BRA	Branca	28,92	Xerém	RBR	Branca	31,40
Varejão I	BRA	Branca	29,14	Casquinha	RBR	Branca	39,58
Pãozinho	BRA	Branca	29,82	Varejão II	RBR	Creme	25,76
Paxiúba II	BRA	Branca	43,81	Caboquinha	RBR	Creme	26,61
Paxiúba	BRA	Crème	24,91	Cumaru	RBR	Creme	26,89
Peruana	BRA	Crème	25,48	Pão	RBR	Creme	27,11
6 meses	CZS	Branca	20,63	Rasgadinha	RBR	Creme	27,73
Curumim Mansa	CZS	Branca	21,87	Aruari	RBR	Creme	28,97
Curumim Doida	CZS	Branca	22,71	Milagrosa	RBR	Creme	29,71
Milagrosa II	CZS	Branca	25,76	Morro	RBR	Creme	37,32
Fortaleza	CZS	Branca	26,89	Pirarucu	RBR	Creme	39,30
Cruzeiro do Sul	CZS	Branca	30,10	Pretinha II	RBR	Creme	40,65
Rasgadinha II	CZS	Crème	21,25	Metro II	RBR	Creme	41,72
Noé	CZS	Crème	21,59	Fécula Branca	SMD	Branca	27,62
Amarelinha	CZS	Crème	36,83	Goela de Jacu	SMD	Branca	28,58
Cumaru II	RBR	Amarela	34,78	Sutinga	SMD	Creme	28,58
Baixinha	RBR	Amarela	38,17	Primavera	SMD	Creme	29,03
Ferreirão	RBR	Branca	24,91	Metro	XAP	Branca	24,69
Baiana Roxa	RBR	Branca	27,17	Amarela I	XAP	Creme	25,08

¹ Municípios: BRA = Brasília; CZS = Cruzeiro do Sul; RBR = Rio Branco; SMD = Sena Madureira; XAP = Xapuri.

Conforme apresentado na Tabela 1, tem-se que os acessos foram coletados em seis municípios do Estado do Acre, em quantidades diferentes. Os teores de amido das mandiocas apresentaram variação bastante acentuada, sendo que a amplitude entre o máximo e o mínimo de 23,18 pontos percentuais, o que representa que o máximo é mais de 200% superior ao menor valor. Schwengber e Messias (2007) trabalhando com 13 acessos de mandioca em Roraima, identificaram uma variação de apenas 6,7 pontos percentuais entre os níveis de amido de cada um de acordo com a mesma metodologia utilizada neste trabalho.

Ainda utilizando a metodologia de avaliação de amido proposta por Grossmann e Freitas (1950), Dias et al.(2007) obteve valores de amido para a cultivar Pão e Peruana menores que os aqui apresentados.

Conclusões

A média de amido apresentou-se com pequenas variações entre os municípios. Observaram-se isoladamente acessos os quais se destacaram quanto a sua produção de amido em diferentes municípios.

Referências Bibliográficas

ALLEM, A.C. The origin of *Manihot esculenta* Crantz (*Euphorbiaceae*). **Genetic Resource and Crop Evolution**, v.41, p.133-150. 1994.

DIAS, M.C.; BARRETO, J.F.; XAVIER, J.J.B.N. Avaliação e seleção de cultivares de macaxeira para tempo de cozimento e padrão de massa cozida em Manaus-AM. Congresso Brasileiro de Mandioca, 11. **Anais...** Botucatu, 2007. CD ROM.

FUKUDA, W.M.G.; GUEVARA, C.L. **Descritores Morfológicos e agronômicos para a caracterização de mandioca** (*Manihot esculenta* Crantz). Cruz das Almas: Embrapa-CNPMPF, 1998, 38p. (Embrapa-CNPMPF. Documentos 78).

GROSSMAN, J.; FREITAS, A. C. Determinação do teor de matéria seca pelo peso específico em mandioca. **Revista Agrônômica**, Porto Alegre, v. 14, n. 160/162, p. 75- 80. 1950.

SIVIERO, A.; CHAIN. R.E.; SCHOTT, B. Produtividade, teor de amido, matéria seca e resistência à podridão radicular de cultivares de mandioca do Acre. Congresso Brasileiro de Mandioca, 13. **Anais...** Botucatu, 2009. Pág. 736-740.

SCHWENGBER, D.R.; MESSIAS, O.I. Caracterização de variedades de mandioca da coleção de trabalho da Embrapa Roraima. Congresso Brasileiro de Mandioca, 11. **Anais...** Botucatu, 2007. CD ROM.