

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MACAXEIRAS NO ESTADO DO AMAPÁ. BEZERRA, V. S.(1). (1) Embrapa Amapá, Caixa Postal 10 Macapá AP, Brasil CEP 68906-970. E-mail: valeria@cpafap.embrapa.br.

A macaxeira, também conhecida como mandioca mansa ou aipim, é um dos alimentos mais acessíveis da população brasileira, pois além de ser cultivada em todas as regiões do Brasil, também é considerada fonte de energia barata, devido ao seu alto teor de amido. Três materiais de macaxeira foram avaliados no Campo Experimental da Embrapa Amapá, no município de Macapá, Estado do Amapá. As cultivares Peruana e Pão são originárias de coletas em áreas de produtores e a cultivar Curuai foi coletada de área indígena do município de Oiapoque. As raízes foram colhidas e analisadas no Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá para avaliação de seus aspectos qualitativos através da caracterização físico-química. O delineamento experimental utilizado foi o de blocos casualizados, em três repetições, avaliadas em triplicatas. Nos três materiais avaliados observou-se uma característica em comum, a coloração amarela da polpa das raízes. As cultivares não apresentaram diferenças significativas nos parâmetros teor de sólidos solúveis totais (3,8°Brix), acidez total titulável (0,26mL NaOH 1N) e cinzas (1,2g/100g). Em relação ao teor de matéria seca as cultivares Curuai e Peruana (36,5g/100g) obtiveram resultados superiores estatisticamente à macaxeira Pão (32,7g/100g). O pH medido na macaxeira Pão (6,1) foi significativamente maior que os valores avaliados nas cultivares Peruana e Curuai (5,8). Foi observado que a cultivar Pão (1,7g/100g) obteve teores de extrato etéreo significativamente maior que as macaxeiras Peruana (1,4g/100g) e Curuai (0,97g/100g). Assim como a cultivar Pão (0,38g/100g) também apresentou desempenho superior em relação ao teor de proteína das cultivares Peruana (0,30g/100g) e Curuai (0,29g/100g). Com este desempenho qualitativo superior, principalmente em relação ao teor protéico, a cultivar Pão teve suas características qualitativas adicionadas para validar sua recomendação aos produtores.