

‘CAIPORA’ E ‘MANI’: CULTIVARES DE MANDIOCA DE MESA PARA O ACRE*

**Amauri Siviero¹; Joana Maria Leite de Souza¹; Hélia Alves de Mendonça²
Paula Palhares Alverga¹**

¹Embrapa Acre, Caixa Postal 321, 69908-970 Rio Branco, AC.

E-mail: asiviero@cpafac.embrapa.br; ²Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Esplanada dos Ministérios, 79070-970 Brasília, DF.

INTRODUÇÃO

A mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, é uma das mais antigas plantas cultivadas no Brasil sendo importante fonte de alimento, principalmente, para as classes de baixa renda do mundo inteiro. No Estado do Acre, a cultura da mandioca apresenta expressiva importância econômica e social. A mandioca é a base energética da alimentação de boa parte população e tem grande participação na renda familiar de milhares de pequenos produtores. A principal destinação da mandioca produzida no Acre é o uso doméstico como farinha. No entanto, outras formas de consumo como a tapioca, tucupi, caiçuma (cerveja indígena) e a mandioca para mesa, mais conhecida como macaxeira ou mandioca mansa, são comuns entre os habitantes do Estado.

No Acre, a mandioca é o principal produto agrícola cultivado em termos de geração de renda. A cultura é a principal em termos de importância social e econômica para o Estado, sendo tipicamente de exploração familiar. Estima-se que somente na região de Cruzeiro do Sul existam, aproximadamente, 3 mil casas de farinha em operação beneficiando milhares de famílias. Entre os fatores críticos que afetam a cadeia produtiva da mandioca no Acre se destacam: A mandioca no Acre é cultivada em regime de consórcio com outras espécies produtoras de grãos como o milho. As plantas são cultivadas em áreas recém abertas de floresta dentro do sistema derruba e queima. Os tratos culturais como adubações, capinas e controle de pragas geralmente não são realizados. O processamento da farinha é a etapa mais importante da cadeia produtiva representando 70% das atividades e despesas operacionais (Santos et al., 2003).

MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho teve como objetivo selecionar e posteriormente recomendar cultivares de mandioca para consumo *in natura* para o Estado do Acre. O trabalho foi conduzido no campo experimental da Embrapa Acre e em área de produtores rurais através da avaliação de características agrônômicas, qualidade da massa e pós-colheita seguindo atributos de

* Apoio: FINEP.

Carvalho et al. (1995) de genótipos de mandioca para consumo *in natura*. Foram avaliados dados de diversas safras de dois genótipos de macaxeira 'Caipora' e 'Mani' ambos pertencentes ao Banco de Germoplasma de Mandioca da *Embrapa Acre* e candidatos ao lançamento oficial em 2005.

O genótipo 'Caipora' foi obtido junto a área de um produtor do Polo Agroflorestal do Calafate situado nas imediações de município de Rio Branco, AC. Trata-se de um genótipo de polpa amarela, baixo teor de HCN, baixo tempo de cozimento e fácil descascamento sendo um cultivar especial para consumo de mesa. O genótipo 'Mani' foi coletado junto a um produtor no Estado de Roraima testado pela *Embrapa Amazônia Ocidental* localizada em Manaus. O genótipo foi então introduzido na *Embrapa Acre* e submetido a diversos testes de campo e pós-colheita e apresenta boa produtividade, baixo teor de HCN e reduzido tempo de cozimento.

Foram avaliadas as características agrônômicas como altura da planta, peso de raízes, peso da parte aérea, número de raízes sadias e podres no momento da colheita, teor de amido e porcentagem de matéria seca. Foram avaliadas as características da raiz e massa como: cor da película, cor do feloderma, cor da polpa crua; facilidade de descascamento; tempo de cozimento; presença de fibras, sabor, palatabilidade, textura, plasticidade e pegajosidade. Visando validar e difundir aos produtores o material genético em quantidade para multiplicação, no ano de 2002 foram implantadas em dez unidades de observação em diversos municípios do estado e em 2004 outras dez unidades demonstrativas foram implantadas, em áreas de produtor localizadas nos Municípios de Xapuri, Brasiléia, Epitaciolândia e Capixaba.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os genótipos 'Caipora' e 'Mani' foram os mais produtivos em experimentos realizados na *Embrapa Acre* e nas áreas de produtores. Na Tabela 1 estão apresentadas as médias das características de produtividade de raiz e parte aérea, altura, amido e matéria seca avaliadas dos genótipos 'Caipora' e 'Mani', relativas em quatro épocas de colheita na safra 2002/2003.

No teste de qualidade de massa realizado aos 8 meses após o plantio os genótipos 'Caipora' e 'Mani' apresentaram tempo de cozimento das raízes de 25,11 minutos e 23 minutos, respectivamente. Os genótipos 'Caipora' e 'Mani' nos plantios realizados no final de 2004 em área de produtor atingiram produtividade de até 2,0 kg raízes comerciáveis aos 6 meses de idade (Tabela 2).

Tabela 1. Produtividade de raiz e de parte aérea, altura, teor de HCN, amido, matéria seca de raízes dos genótipos de mandioca 'Caipora' e 'Mani'.

Genótipos	Colheita (meses após o plantio)				Média
	8	10	12	14	
Produtividade de raiz (t/ha)					
Caipora	29,94	27,93	35,03	33,33	31,56
Mani	28,78	30,56	34,38	54,71	37,11
Produtividade de matéria verde da parte aérea (t/ha)					
Caipora	18,75	12,73	17,40	23,33	16,45
Mani	26,99	10,32	12,81	23,16	13,96
Altura da planta (m)					
Caipora	2,27	2,07	2,27	2,60	2,30
Mani	1,90	1,82	1,80	2,17	1,92
Teor de amido (%)					
Caipora	30,04	28,73	28,03	29,93	29,19
Mani	32,44	31,57	29,30	31,48	31,27
Matéria seca de raízes (%)					
Caipora	31,59	33,42	32,68	34,58	33,07
Mani	33,99	35,81	34,67	36,13	35,15

Tabela 2. Características das raízes e qualidade de massa dos genótipos de mandioca 'Caipora' e 'Mani'.

	CAIPORA	MANI	
Características das raízes	Cozimento (m)	25,11	23,00
	Forma	Cônica	Cônica
	Cor da película	Marrom-escuro	Marrom-escuro
	Cor da casca (feloderma)	Creme	Creme
	Cor da polpa	Amarela	Branca
	Fibra	Sem fibra	Pouca fibra
	Sabor	Neutro	Neutro
Qualidade da massa das raízes	Palatabilidade	Boa	Boa
	Textura	Fina - sem encroçamento	Média - pouco encroçada
	Plasticidade	Plasticidade alta	Plasticidade alta
	Pegajosidade	Pegajosidade baixa	Não pegajosa

A produtividade na primeira avaliação aos 6 meses nas unidades demonstrativas patrocinadas pelo Programa Fome Zero foi de 1,2 a 2,2 kg/raízes/cova dependendo da área avaliada. Novas visitas técnicas estão programadas às unidades demonstrativas visando a continuidade e a conclusão dos trabalhos.

CONCLUSÕES

Os genótipos de mandioca 'Caipora' e 'Mani' estão bem adaptados às diversas condições adafoclimáticas do Estado do Acre podendo serem recomendados como cultivares apropriados para o consumo *in natura* aos produtores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CARVALHO, P. C. L. de; FUKUDA, W. M. G.; CRUZ, P. J.; COSTA, J. A. Avaliação agronômica e tecnológica de cultivares de mandioca para consumo "in natura". **Revista Brasileira de Mandioca**, v.14, n.1/2, p.7-15, 1995
- SANTOS, J., GONDIM, T.M.S., SÁ, C.P., CARTAXO, C., NASCIMENTO, G. SILVA, M.R. **Avaliação econômica de sistemas de produção de farinha de mandioca na região do Vale do Juruá, Acre**. (Embrapa-Acre, Documentos, 80). 43p. 2003.