

CARACTERIZAÇÃO DE RAÍZES E DA QUALIDADE DA MASSA DE GENÓTIPOS DE MANDIOCA PARA CONSUMO *IN NATURA* NO ESTADO DO ACRE

**Joana Maria Leite de Souza¹; Amauri Siviero¹; Hélia Alves de Mendonça²;
Fabiana Silva Reis¹**

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

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

INTRODUÇÃO

A cultura da mandioca apresenta expressiva importância social e econômica para o Estado do Acre. A cultura é tipicamente explorada por milhares de pequenos produtores sendo parte da produção usada na subsistência e outra como fonte de renda obtida com a venda principalmente da farinha.

A mandioca no Acre é cultivada com baixo ou nenhum emprego de tecnologia. Os plantios são em regime de consórcio com o milho, feijão, arroz, banana e outras. As plantas são cultivadas em roçados abertos de floresta bruta ou capoeiras velhas 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 da mandioca no Acre representando 70% das atividades e despesas operacionais (Santos et al., 2003).

Há quase 30 anos a *Embrapa Acre* vem desenvolvendo trabalhos com mandioca no Acre. No ano de 1998 a *Embrapa Acre* recomendou dois cultivares de mandioca para farinha 'Araçá' e 'Panati', no entanto, não há genótipos de mandioca recomendados para o consumo *in natura*, mandioca de mesa, mandioca mansa ou mesmo macaxeira como é popularmente conhecida na região norte do Brasil. Visando preencher esta lacuna iniciou-se um trabalho de seleção de cultivares apropriados para consumo *in natura* dentro do Banco de Germoplasma de mandioca da *Embrapa Acre*. Em se tratando de cultivares de mandioca para consumo *in natura*, as características culinárias são mais importantes que o rendimento, influenciando diretamente a sua comercialização. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características das raízes e organolépticas de oito cultivares de mandioca para consumo *in natura* para o Estado do Acre.

MATERIAL E MÉTODOS

Todos os trabalhos foram desenvolvidos no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da *Embrapa Acre*. Os genótipos pertencem ao Banco de Germoplasma de Mandioca da

Embrapa Acre da safra 2002/2003, utilizando dados de três épocas de colheita 8, 10 e 12 meses após o plantio para o caráter tempo de cozimento. Foram avaliadas diversas características organolépticas e de qualidade de massa como: tempo médio de cozimento, forma, cor da casca (película), cor do feloderma, cor da polpa crua, presença de fibras, sabor, palatabilidade, textura, plasticidade e pegajosidade da massa cozida das raízes. Alguns parâmetros de qualidade de massa foram adotados seguindo a metodologia descrita por Carvalho et al. (1995). Visando validar e difundir aos produtores o material genético em quantidade para multiplicação, foram implantadas unidades de observação e demonstrativas em diversos municípios do Estado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verificou-se que houve diferença significativa ($P < 0,01$) entre os genótipos para o tempo de cozimento. Os genótipos Pão e Manteiguinha apresentaram elevado tempo de cozimento da raiz, 81,44 e 60,89 minutos, respectivamente, sendo portanto, considerados inadequados para essa finalidade. Os demais genótipos apresentaram tempo de cozimento de raiz menor que 31 minutos (Tabela 1).

Tabela 1. Tempo de cozimento, forma, cor da película, cor da casca, cor da polpa de oito genótipos de mandioca.

Qualidade	Características das raízes					
	Genótipo	Tempo de cozimento*	Forma	Cor da película	Cor da casca	Cor da polpa
	Pão	81,44 c	Cilíndrica	Marrom-escuro	Creme	Branca
	Branquinha	25,11 a	Cônica	Marrom-claro	Creme	Branca
	Manteiguinha	60,89 b	Cilíndrica-cônica	Marrom-claro	Creme	Amarela
	Caipora	23,44 a	Cônica	Marrom-escuro	Creme	Amarela
	Agromazon III	25,56 a	Cônica	Marrom-claro	Creme	Branca
	Mani	23,89 a	Cônica	Marrom-escuro	Creme	Branca
	MX-2	25,22 a	Cônica	Marrom-escuro	Creme	Branca
	Baianinha Roxa	31,00 a	Cônica	Marrom-claro	Creme	Branca

* Médias seguidas de mesma letra não diferem entre si, pelo teste de Scott-Knott, a 5% de probabilidade. Dados em minutos.

Tabela 2. Teores de fibra, sabor, palatabilidade, textura, plasticidade e pegajosidade de oito genótipos de mandioca.

Qualidade	Massa das raízes					
	Fibra	Sabor	Palatabilidade	Textura	Plasticidade	Pegajosidade
Pão	Muita fibra	Amargo	Ruim	Grossa - muito encaroçada	baixa	alta
Branquinha	Pouca fibra	Neutro	Boa	Média - pouco encaroçada	alta	média
Manteiguinha	Pouca fibra	Amargo	Ruim	Média - pouco encaroçada	baixa	alta
Caipora	Sem fibra	Neutro	Boa	Fina - sem encaroçamento	alta	baixa
Agromazon III	Sem fibra	Neutro	Boa	Média - pouco encaroçada	alta	Não pegajosa
Mani	Pouca fibra	Neutro	Boa	Média - pouco encaroçada	alta	Não pegajosa
MX-2	Pouca fibra	Neutro	Boa	Fina - sem encaroçamento	alta	Não pegajosa
Baianinha Roxa	Sem fibra	Neutro	Boa	Fina - sem encaroçamento	alta	Não pegajosa

O genótipo 'Caipora' foi obtido junto a área de um produtor nas imediações de município de Rio Branco, AC. Trata-se de um genótipo de polpa amarela, baixo teor de HCN, baixo tempo de cozimento 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 e excelentes características de qualidade e de raízes. (Tabelas 1 e 2).

CONCLUSÕES

Os genótipos de mandioca 'Caipora' e 'Mani' apresentaram boas características de raízes e qualidade de massa estão bem adaptados às diversas condições adafoclimáticas do Estado do Acre podendo ser 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.

Apoio: FINEP.