



CARACTERIZAÇÃO MORFO-AGRONÔMICA DE ACESSOS DE MANDIOCA AÇUCARADA DO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DE MANDIOCA DA EMBRAPA AMAZÔNIA OCIDENTAL

Miguel Costa Dias¹; João Ferdinando Barreto¹; José Jackson Bacelar Nunes Xavier²

¹Pesquisadores MSc. Embrapa Amazônia Ocidental; miguel.dias@cpaa.embrapa.br; ²Pesquisador, Dr.
Embrapa Amazônia Ocidental (aposentado)

Palavras chaves: Mandioca açucarada, Acessos, Mandiocaba, Caracterização, Manicuera

A mandioca açucarada, regionalmente conhecida como mandiocaba ou manicuera, é encontrada em alguns municípios do Amazonas; contudo, não é utilizada pelos agricultores para o fabrico da farinha, principal produto dessa espécie no Estado, devido ser aguada, com baixo teor de amido. O objetivo deste trabalho foi de caracterizar e identificar potencialidades desses genótipos que resultem em busca de novas alternativas de uso. Fizeram parte desta avaliação 03 acessos considerados de mandioca açucarada (IM-1588, IM-1589 e IM-1590), provenientes de colheitas realizadas aos 12 meses em condições de terra firme em Manaus (AM). Foram utilizados 26 descritores morfológicos e agronômicos preconizados por Fukuda & Guevara (1998). Os acessos estudados diferiram entre si, em relação a cor do pecíolo, da epiderme, do caule, da nervura foliar, na presença de pedúnculo, na posição do pecíolo, no hábito de ramificação, no tipo de planta, na sinuosidade do lóbulo foliar, na floração, no teor de amido, do brix e de HCN. Os acessos estudados apresentaram produções de raízes acima de 45 t/ha e o teor de HCN abaixo de 50 mg/kg de polpa de raiz. O teor de amido foi de 21,65% para IM-1589 e 23,06% para IM-1590, considerados baixos, obtidos pelo método físico (balança hidrostática). Enquanto o acesso IM-1588 não foi possível detectar o teor de amido por este mesmo método, indicando esse acesso a possibilidade de outros usos. Um caráter também importante observado foi o teor de açúcar nas raízes (brix), que variou de 6,5% a 7% entre os acessos IM-1590 e IM-1588, respectivamente e 8% no acesso IM-1589. Conclui-se preliminarmente com os resultados, que os acessos possuem potencial de uso em programas de melhoramento de mandioca em busca de novas alternativas de alimento.

Fontes financiadoras: Projeto Renargen/Embrapa