

Avaliação do tempo de cozimento em mandioca de mesa sob irrigação e em sequeiro

Juraci Souza Sampaio Filho¹; Mauricio Antonio Coelho Filho²

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: juracyjunio-@hotmail.com, macoelho@cnpmf.embrapa.br

A demanda por mandioca de mesa, principalmente pré-cozida e congelada, está aumentando, em razão do incremento do percentual da população que vive nas cidades, e a crescente participação das mulheres no mercado de trabalho. Enquanto em mandioca para farinha o que se procura é produtividade de raízes e teor de matéria seca elevados, em mandioca para mesa os atributos relacionados à qualidade são mais importantes. Entre esses atributos podem ser citados o tempo de cozimento, a ocorrência de fibras e o sabor das raízes depois de cozidas. A irrigação é uma forma de possibilitar a colheita mais precoce, e conseqüentemente aumentar a probabilidade de obter raízes com melhor qualidade culinária, por exemplo, sem fibras e de fácil cozimento. Em condições irrigadas, chega-se a iniciar a colheita aos seis meses depois do plantio, estendendo-se esse prazo até por volta dos 12 meses, tempo a partir do qual, normalmente as raízes começam a tornar-se fibrosas, e conseqüentemente, imprestáveis para o consumo fresco. Assim, o conhecimento do comportamento de cada clone sob irrigação é uma informação importante em mandioca para mesa. Esse trabalho teve por objetivo avaliar o tempo de cozimento de 19 clones de mandioca (Gema de Ovo, Branca, Maragogipe, Dourada, Paraguai, Casca Roxa, Barro Vermelho, Amarelo II, Cacau, Amarelo I, Umbaúba, Imbé, Dona Rosa, Saracura, Neilton, Kiriris, Amansa Burro, Formosa e Abóbora), sob irrigação e em sequeiro. O experimento foi conduzido no campo experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura, no período de agosto de 2010 a junho de 2011. O delineamento experimental adotado foi de blocos casualizados com três repetições, no esquema fatorial, com 23 cultivares e duas condições de umidade (irrigado e sequeiro), sendo a colheita realizada aos 10 meses. Os dados foram submetidos à análise de variância, com o auxílio do programa Genes. Os efeitos de tratamentos, ambientes (irrigado ou sequeiro), e a interação tratamentos x ambientes foram não significativos, indicando, respectivamente, não ter havido diferenças significativas entre os clones quanto ao tempo de cozimento, nem alteração na média dessa variável, decorrente da aplicação de irrigação, e um comportamento consistente de cada clone, em condições de irrigação e sequeiro. Essa ausência de efeito da irrigação sobre o tempo de cozimento dos clones provavelmente deveu-se ao fato de ter chovido constantemente no ano de 2010, resultando em um suprimento adequado de água às plantas cultivadas em sequeiro.

Palavras-chave: *Manihot esculenta* Crantz; clones de mandioca; qualidade culinária