

‘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, caçuma (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 agronômicas 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 encaroçamento | Média - pouco encaroçada |
| | 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.