ISSN 1980-1122

AVALIAÇÃO PRODUTIVA DE DIFERENTES CULTIVARES DE MANIDIOCA (*Manihot esculenta* Crantz) NO ESTADO DO TOCANTINS [1]

Fabiana Augusta Santiago Beltrão[1] ; Eduardo Santiago Beltrão [1]; Vanderlei Silva Rodrigues [1];Romário Alves da Silva [1];Jonas Carneiro [1]; Quemes dos Santos Silva[1] Ricardo Lopes de Alencar[1]; EAFA-TO 1; fabianasantiagobeltrao@yahoo.com.br

Área: Produção agropecuária
Instituição fomentadora (EAFA-TO)

Introdução

O Brasil é o segundo produtor mundial de mandioca, participando com 12,7% do total. A mandioca é cultivada em todas as regiões do Brasil, sendo destacada sua importância em função das raízes tuberosas que são destinadas à produção de farinha, fécula e outros produtos, bem como para a alimentação humana e animal; a parte aérea (manivas e folhas), para novos plantios, alimentação humana e animal. Originária de região tropical, a mandioca encontra condições favoráveis para o seu desenvolvimento em todos os climas tropicais e subtropicais. A faixa ideal de temperatura situa-se entre os limites de 20 a 27°C (média anual), podendo a planta crescer bem entre 16 e 38°C. As temperaturas baixas, em torno de 15°C retardam a brotação das gemas e diminuem ou mesmo paralisam sua atividade vegetativa, entrando em fase de repouso. A faixa mais adequada de chuva está compreendida entre 1.000 a 1.500 mm/ano, bem distribuídas. sendo ideais os solos arenosos ou de textura média, por possibilitarem um fácil crescimento das raízes, pela boa drenagem e pela facilidade de colheita. A mandioca produz bem em solos de alta fertilidade, apesar de que rendimentos satisfatórios também são obtidos em solos degradados com baixo teor de nutrientes, onde a maioria dos cultivos tropicais não produziria satisfatoriamente. A aplicação de matéria orgânica (esterco de curral, torta de mamona e adubos verdes) tem grande influência na produção da mandioca. Tempo de cozimento das raízes, que também varia de acordo com a cultivar e a idade de colheita. É comum variedades de aipim ou macaxeira passarem um determinado tempo de seu ciclo “sem cozinhar”, o que é um fator crítico para o mercado “in natura”. Outras características são também importantes para o mercado consumidor de mandioca para mesa e devem ser considerados na escolha da cultivar como: palatabilidade, plasticidade, pegajosidade, ausência de fibras na massa cozida, resistência à deterioração pós-colheita, facilidade de descascamento das raízes, raízes curtas e bem conformadas. Cultivares de mandioca para mesa em geral devem apresentar um ciclo mais curto para manter a qualidade do produto final. Em geral, cultivares tardias não cozinham no fim do ciclo e quando cozinham, apresentam má qualidade da massa cozida, principalmente a presença de fibras. Seleção das cultivares devem ser de acordo com a sua finalidade de utilização. Como o teor de HCN nas raízes é liberado durante o processamento, podem ser utilizadas tanto variedades mansas como bravas. A mandioca industrializada pode dar origem a inúmeros produtos e subprodutos, dentre os quais se destacam a fécula, também chamada de amido, tapioca ou goma, a farinha, a raspa, os produtos para panificação e outros. Nesse caso, as cultivares de mandioca devem apresentar características tais como alta produção e qualidade do amido e farinha. No Estado do Pará como em toda a Amazônia, além da produção da farinha branca, é produzida a farinha de coloração amarela.

toda a planta da mandioca pode ser usada integralmente na alimentação de várias espécies de animais domésticos, como bovinos, bubalinos, aves, e suínos. As raízes são fontes de carboidratos e a parte aérea, incluindo as manivas, fornecem carboidratos e proteínas, estas últimas concentradas nas folhas.
Cultivares que apresentem alta produtividade de raízes e de parte aérea, com boa retenção foliar e altos teores de proteínas nas folhas. O teor de ácido cianídrico deve ser baixo, tanto nas folhas como nas raízes, para evitar intoxicação dos animais. Quando forem usadas variedades bravas na alimentação animal, essas devem ser ministradas em forma de raspas desidratadas ou silagem.

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo geral avaliar a produção de quatro variedades de mandioca cultivados na cidade de Araguatins-TO.

Materiais e Métodos

A pesquisa foi realizada na área experimental da Escola Agrotecnica Federal de Araguatins, foi feita uma pesquisa de mercado para avaliar as cultivares de mandioca comercializado na região, as que mais se destacaram foram as cultivares Vassourinha, cacau, água morna e talo vermelho. O plantio foi realizado em 24 de julho de 2007, utilizando um o espaçamento de 1m X 0,60cm, com uma profundidade da cova de 20 cm, de acordo com a analise do solo, foi recomendado uma adubação com o P_2O_5, nesta adubação foi utilizado 75g de fósforo em fundação, este foi colocado a 15cm da superfície e aterrado, e plantado a maniva, deitada com uma média de 6 á 8 gemas o que da aproximadamente um tamanho de 20 cm, a aproximadamente de 8 a 10 cm de profundidade. Aos 60 dias do plantio foi feita uma adubação foliar com N P K a 6% e alguns micro nutrientes por necessidade de uma resposta rápida a adubação, em no máximo 5 minutos todos os macro e micro nutrientes são absorvidos. A adubação de cobertura não estava respondendo de imediato realizado uma prática que faz parte dos tratos culturais que é a amontoa no caule da planta para melhorar a qualidade do solo, juntamente com matéria orgânica (Estrume de galinha) além das capinas que foram feitas uma parte mecanizada com um monocultor (tobata), e nas linhas e nas entre plantas com a enxada em intervalos de 15 em 15 dias deste o plantio. O produtor além de capinar realizava um revolvimento da camada do solo de 10cm de profundiadade favorecendo a aeração do solo e a permeabilidade do solo, favorecendo assim uma multiplicação mais rápida da microbióta do solo. Alem da irrigação onde foram feitos turnos de dois regas por semana com uma lamina de água de 8 mm, mantendo úmido uma camada de 25 a 30 cm de profundidade favorecendo as necessidades hídricas para desenvolvimento da mandioca.

Resultados e Discussão

O peso dos raízes da mandioca e o tamanho são atributos importantes, pois a variação entre as unidades individuais de um produto pode afetar a escolha desse produto pelo consumidor; as práticas de manuseio e cocção; a seleção de mercado e o destino final. As quantidade de raízes, o peso das raízes, o tamanho, diâmentro e tempo de cocção representam um conjunto, e a sua relação dá idéia da forma do produto (CHITARRA e CHITARRA, 2005). A quantidade de das raízes de mandioca variaram de 5 a 10 raízes por planta, o peso das raízes variaram de 14 a 17,500kg com um comprimento que variou de 26 a 52 cm, de diâmetro e esses variaram de 3,5 a 6,5 cm, respectivamente (Tabela 1). Vale ressaltar que para a exigência do mercado as variedades vassourinha e talo vermelho são mais indicadas por apresentar um maior peso e menor tempo de cocção

nas raízes, para o aproveitamento das ramas para forragem as variedades cacau e vassourinha se destacaram com 13 e 13,500 kg de ramas por planta.

Considerações Finais

As variedades de mandioca vassourinha e talo vermelho são mais indicadas para o consumo na Cidade de Araguatins.

Referências

CHITARRA, A. B.; CHITARRA, M. I. F. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2ª edição, 2005, 785p.

ALVES, R. E; BRITO, E. S.; RUFINO, M. do S. M. Prospecção da atividade antioxidante e de compostos com propriedades funcionais em frutas tropicais. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 19, 2006, Cabo Frio. **Palestras e resumos**... Cabo Frio-RJ: SBF/UENF/UFRuralRJ. 2006. p. 133-141.

GOMES, J.C.; SILVA, J. Correção da acidez e adubação. In: Souza, L.S. *et al*. (Eds). **Aspectos socioeconômicos e agronômicos da mandioca.** Cruz das Almas, Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2006. p.215-247.

ALMEIDA, J.; FERREIRA FILHO, J.R. Mandioca uma boa alternativa para alimentação animal. **Bahia Agrícola,** Salvador, v.7, n.1, p.50 a 56, 2005.

Tabela 1: Características produtivas das diferentes variedades de mandioca.

Variedades	**Quant. de raizes**	**Peso das ramas**	**Peso das raízes**	**Tamanho da raiz**	**Diâmetro da raiz**	**Temp. cocção/minutos**
Cacau	5 raízes/planta	13 kg	14 kg	26 cm	3,5 cm	22 m
Vassourinha	8 raízes/planta	13,5 kg	16 kg	48 cm	3,8 cm	13 m
Água morna	9 raízes/planta	10,200 kg	14,5 kg	28 cm	4,3 cm	26 m
Talo vermelho	10 raízes/planta	10,5 kg	17,500 kg	52 cm	6 cm	22 m