

Emater-MG testa cultivares de mandioca em diferentes regiões do estado

Ter 26 janeiro

A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e a Embrapa Cerrados fizeram parceria para estudar diversas cultivares de mandioca, desenvolvidas pela empresa federal de pesquisa agropecuária. Foram implantadas 60 unidades de avaliação, em diversos municípios mineiros. São 30 para o estudo das chamadas cultivares de mesa, próprias para o consumo in natura, e outras 30 destinadas ao uso industrial.

As manivas (caules), doadas pela Embrapa, foram plantadas nas propriedades de agricultores parceiros, lado a lado com as lavouras tradicionais. As regiões escolhidas em Minas: Noroeste, Central, Norte, Mucuri, Sul e Zona da Mata.

“Será aplicado o método de pesquisa participativa. São verificadas diversas variáveis agronômicas, como desenvolvimento das plantas, resistência a pragas, doenças e produtividade. No caso de mandioca de mesa, depois são avaliadas as raízes, o ponto de cozimento, a presença de fibras e outras características, do ponto de vista nutricional e de aceitação pelos consumidores”, explica coordenador estadual de Olericultura da Emater-MG, Georgeton Silveira.

Vantagens

Para os produtores que cederam parte de suas propriedades para a pesquisa, a vantagem é que poderão contar com material genético de qualidade comprovada, e ainda poderão saber quais as cultivares mais adaptadas para sua região, obtendo assim uniformidade na produção.

O engenheiro agrônomo da Emater-MG destaca, ainda, a importância de se desenvolver cultivares fortificadas de mandioca, em especial para consumo de grupos específicos, como na alimentação escolar.

“Esse trabalho é essencial em programas de aquisição de alimentos para uso institucional, como o Pnae (Programa Nacional de Alimentação Escolar). O betacaroteno, presente nas mandiocas de polpa amarela, é precursor da vitamina A no organismo humano. Vai ser uma forma de melhorar a nutrição dos alunos, com um alimento já amplamente utilizado, tanto na forma natural, como em bolos, biscoitos, pão de queijo”, afirma Georgeton Silveira.

Preferências

Outra etapa importante da pesquisa é a aceitação junto ao mercado. Afinal, as raízes dessas cultivares têm aspecto um pouco diferente das tradicionais. No mercado mineiro, por exemplo, a preferência dos consumidores é pelas raízes de polpa branca. As cultivares de mesa a serem avaliadas são: BRS 396, BRS 397, BRS 398, BRS 399, BRS 429, todas com polpa amarela, ricas em betacaroteno, e as BRS 400 e BRS 401, ambas de polpa rosada, ricas em licopeno.

O plantio das novas cultivares foi feito em novembro de 2020, e o tempo estimado para os primeiros

resultados é de um ano para as cultivares de mesa, e de 18 meses para as de indústria, que demoram mais a serem colhidas, para melhor desenvolvimento do amido.

Industrial

Os estudos sobre as cultivares próprias para a indústria são conduzidos pelo engenheiro agrônomo Sérgio Brás Regina, coordenador estadual de Culturas da Emater-MG. Foram plantadas as cultivares BRS 417, 418, 419 e 420, também desenvolvidas pela Embrapa. Neste caso, se avalia também o rendimento de amido das raízes para produção de farinha, fécula (polvilho) de mandioca, produtos usados na fabricação de vários derivados. Ele acrescenta que a pesquisa tem ainda uma outra vertente, a de avaliação das propriedades das partes aéreas da mandioca, em termos nutricionais, para ajudar na alimentação de gado.

“No caso das mandiocas de indústria teremos uma poda intermediária. Técnicos da Emater-MG vão avaliar as características nutritivas das ramas para a alimentação animal. Metade das manivas obtidas nesta primeira poda serão doadas aos produtores parceiros. O restante vamos distribuir para outros municípios, que não foram incluídos inicialmente no estudo. Essas unidades experimentais podem se multiplicar em até cinco vezes”, afirma Sérgio Regina.