

Agricultores familiares testam cultivo de mandioca orgânica e biofortificada

Seg 31 janeiro

gação

Agricultores familiares de sete municípios mineiros estão participando de uma pesquisa sobre o cultivo de mandiocas orgânicas e biofortificadas. O trabalho é resultado de uma parceria entre a [Emater-MG](#) e pesquisadores da Embrapa Cerrados, que desenvolveram as novas espécies por meio de melhoramento genético.

As variedades de mesa utilizadas na pesquisa são consideradas biofortificadas por terem qualidade nutricional melhor. Elas possuem raízes de polpa amarela, ricas em betacaroteno, precursor da vitamina A. A substância é um antioxidante e atua para o bom funcionamento da visão.

Também há raízes de polpa rosada, ricas em licopeno, outro carotenoide antioxidante que pode ajudar a combater o envelhecimento precoce, entre outros benefícios.

Pela parceria foram implantadas, até o momento, nove unidades de avaliação distribuídas em municípios da região Central (Funilândia, Santa Luzia, Prudente de Moraes e Capim Branco) e Sudoeste (São José da Barra, Claraval e Pratápolis). Todos os núcleos estão localizados em propriedades rurais. O município de Capim Branco conta com três unidades.

O coordenador técnico de Olericultura da Emater-MG, Georgeton Silveira, explica que, além da avaliação agrônômica das cultivares no processo orgânico, a proposta é medir a aceitação dos consumidores pelas raízes amarelas e rosadas. “Em Minas Gerais, os consumidores têm mais acesso a mandiocas de polpa creme ou branca, mas com a adoção dessas cultivares, acredito que haverá maior diversificação na disponibilidade de raízes para eles. Isso vai possibilitar a preparação de diferentes pratos, levando a um processo de segmentação da cadeia de produção de mandioca de mesa”, argumenta.

Melhoria nutricional

Conforme Georgeton Silveira, a segmentação vai separar as diferentes raízes conforme sua utilização em variados preparos culinários. Por exemplo, as mandiocas amarelas seriam usadas mais nas frituras, devido à coloração final, enquanto as polpas brancas e cremes seriam para purês. Já as polpas rosadas podem ser servidas em saladas ou maioneses.

Além disso, ainda conforme o coordenador técnico, como são produtos biofortificados, ricos em betacaroteno e licopeno, “as novas variantes têm um papel relevante na melhoria nutricional da população em geral e das crianças em idade escolar, com impacto positivo na produção da agricultura familiar, via compras institucionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).”

Um dos pesquisadores da Embrapa que desenvolveu e trabalha com as cultivares de mandioca para mesa, Eduardo Alano Vieira, também acredita que, por serem biofortificados, os alimentos apresentam um diferencial atrativo nos mercados em geral, principalmente nos institucionais.

“Para os programas governamentais como PNAE e PAA podem ser interessantes, pois serão disponibilizadas mandiocas não somente como fonte de calorias, mas também como fontes de vitamina A e licopeno”, diz.

Mercado

Fornecedor de mandioca de mesa há cerca de uma década para os programas PNAE e PAA, Ronildo Madureira, do município de Janaúba, está participando do projeto de pesquisa da Embrapa e Emater-MG. Em novembro de 2020 ele plantou um total de 480 manivas, entre cultivares de polpa rosada (BRS 400 e BRS 401) e de polpa amarela (BRS 396, 397, 398, 399 e 429). Em agosto de 2021, as raízes foram colhidas e avaliadas em um dia de campo, realizado na propriedade do produtor familiar. Técnicos das duas empresas e produtores da redondeza participaram do evento.

“Conseguimos produzir mandiocas muito boas, que foram bem recebidas pelos programas. Agora estou trabalhando só com essas cultivares que a Embrapa forneceu. A que eu plantava antes aqui azulava muito e todo ano eu recebia reclamação. Essas de agora não azulam e tiveram uma boa

aceitação no mercado”, conta.

A propriedade de Ronildo tem 14 hectares e ele reserva de três a quatro hectares para as lavouras irrigadas e orgânicas, que são acompanhadas por extensionistas da Emater-MG. Infelizmente, parte do plantio de 2021 foi perdido durante as fortes chuvas deste ano de 2022

Melhoramento genético

O projeto de avaliação de mandioca orgânica biofortificada em Minas faz parte do Programa Brasileiro de Melhoramento de Mandioca, coordenado pela Embrapa. “Nós já testamos as variedades que já foram recomendadas para o Distrito Federal e entorno. Os resultados foram fantásticos e as variedades já estão sendo comercializadas. Os produtores notaram aumento na produtividade e precocidade na colheita, com até seis meses, se irrigada, com elevada qualidade”, relata Eduardo Alano.

O pesquisador afirma, ainda, que a pesquisa começou com variedades plantadas no sistema convencional. E que, nesta fase, o foco é o plantio orgânico. A escolha dos participantes da pesquisa é feita pela Emater-MG, levando em conta produtores que tenham o cultivo da mandioca como o carro-chefe na propriedade.

Parceria

Um destaque desse trabalho é a metodologia participativa que inclui os agricultores na avaliação agronômica e culinária das cultivares, em conjunto com a pesquisa e a extensão rural. “Faremos quatro relatórios para avaliar as unidades no campo, nos aspectos de realidade, plantio, desenvolvimento e colheita, com a participação dos agricultores. Ao final, os produtores elegerão as cultivares que tiveram um melhor desenvolvimento e produção”, explica Georgeton Silveira, da Emater-MG.