



CONSERVAÇÃO *ON FARM* DE RAÍZES DE MANDIOCA E TEMPO DE COCÇÃO APÓS COLHEITA

ALVES, Édina Caroline¹, MACHADO, Guilherme Biedacha²; KOEFENDER, Jana³;
CAMERA, Juliane Nicolodi⁴; GOLLE, Diego Pascoal⁴; SCHMIDT, Suele Fernanda
Prediger¹; SCHOFFEL, André⁵; KAIPER, Cristiane⁶.

Resumo: A mandioca representa uma importante cultura para a agricultura familiar, e o presente trabalho teve como objetivo identificar o período de conservação *on farm* das raízes no solo e o tempo de cocção após a colheita. O tempo de cocção é um dos principais parâmetros de qualidade na produção *in natura* de mandioca de mesa. Assim, cultivares que apresentam bom cozimento são importantes para o consumidor e para a indústria, que necessita de parâmetros de processo, controlar a qualidade e uniformidade do produto final. Entretanto poucos são os estudos para a adequada recomendação de cultivares tradicionais com a finalidade de cozimento. Foram avaliadas vinte e uma cultivares tradicionais de mandioca quanto ao tempo de cocção pós-colheita, avaliando o período de conservação *on farm* das raízes de mandioca em relação ao tempo de cocção com o intuito de produzir dados para auxiliar produtores de mandioca no estado do Rio Grande do Sul. Assim, foi analisada aos 12, 16 e 20 meses após o plantio mediante determinação do tempo de cocção da polpa crua de mandioca. Pedacos de 5 cm de polpa, de três raízes de cada cultivar, foram colocadas em água fervente e, periodicamente, espetados com um garfo para verificar o grau de cozimento e determinar o tempo de cocção. A cocção foi considerada adequada, quando o cozimento da polpa ocorreu, em no máximo 30 minutos, após a imersão na água fervente. Assim, o tempo de cozimento para raízes colhidas de plantas com 12 meses foi menor do que 30 minutos nas cultivares SJ06, Fv13 e FV01. Já aos 16 meses verificou-se que nas cultivares tradicionais SJ03, SJ08, XV01, IB03 e SJ01 o tempo de cozimento superou os 30 minutos, e aos 20 meses apenas a cultivar SJ07 excedeu o tempo adequado para cocção.

Palavras-Chave: *Manihot esculenta*. Recursos Genéticos. Processamento.

¹ Acadêmicos do Curso de Agronomia, bolsistas PIBITI/CNPq/UNICRUZ

² Aluno da Escola Estadual de Ensino Básico Margarida Pardihas, Bolsista PIBIC-EM/CNPq/UNICRUZ

³ Orientadora: Professora Jana Koefender, Eng^a Agr^a Doutora em Agronomia; Gestora do Polo de Inovação Tecnológico do Alto Jacuí; E-mail: jkoefender@unicruz.edu.br

⁴ Prof^a. Dr^a, Universidade de Cruz alta. E-mail: jcamera@unicruz.edu.br, dgolle@unicruz.edu.br

⁵ Doutorando em Agronomia na Universidade Federal de Santa Maria-UFSM. E-mail: andreschoffel@hotmail.com

⁶ Responsável pelo Laboratório de Cultura de Tecidos Vegetais "In Vitro" Universidade de Cruz Alta. E-mail: ckaiper@unicruz.edu.br

*Financiamento: Secretaria do Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul e Banco Mundial