



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Embrapa Mandioca e Fruticultura leva tecnologias para a Coopavel

A Embrapa Mandioca e Fruticultura (Cruz das Almas – BA), Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, participa do Show Rural Coopavel, de 6 a 10 de fevereiro, em Cascavel (PR), com a demonstração de várias tecnologias.

O público vai poder conhecer a ‘BRS Ajubá’, primeira cultivar de abacaxi adaptada ao Noroeste do estado do Rio Grande do Sul, resultado de dez anos de pesquisa do programa de melhoramento genético do abacaxizeiro liderado pela Unidade.

A ‘BRS Ajubá’ tem como principal característica a resistência à fusariose, mais importante doença da cultura no Brasil, causada pelo fungo *Fusarium subglutinans*, que pode gerar perdas superiores a 80% da produção. A utilização de cultivares resistentes à fusariose, como a Ajubá, pode aumentar a produtividade ao reduzir custos, pois são eliminadas de quatro a seis pulverizações com fungicidas para o controle preventivo da doença. Por não demandar o uso de agrotóxico, a variedade é indicada para a produção agroecológica e a agricultura familiar. Produz frutos com polpa amarela, elevado teor de açúcares e é recomendada para consumo *in natura* e para a indústria. Outra vantagem é a ausência de espinhos nas folhas, o que facilita o manejo na colheita e na pós-colheita.

Mandioca

Introduzida para avaliação nos estados do Paraná e Mato Grosso do Sul em 2009, a mandioca de mesa (aipim ou macaxeira) ‘BRS Moura’ será apresentada ao público pela primeira vez. Recomendada pela Embrapa Cerrados (Planaltina – DF) e validada em Diamante do Norte (PR) pela Embrapa Mandioca e Fruticultura, a ‘BRS Moura’ obteve produtividade média de 24,4 toneladas/hectare. O tempo de cozimento foi inferior a 20 minutos e o padrão da massa considerado de boa

qualidade, sem fibras. “Um aspecto importante que ressaltou a boa adaptação da ‘BRS Moura’ foi o teor de amido de 26%”, explica Marco Rangel, pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura que liderou o trabalho de avaliação.

Outras características que evidenciam a recomendação da variedade para o Noroeste do Paraná são a cor da polpa (amarela intensa), a boa tolerância às principais doenças da região, o alto vigor, a arquitetura ereta e a produção de ramas de alta qualidade. “Já há interesse de indústrias do Paraná em avaliar a ‘BRS Moura’ para o processamento de salgados e chips. E os agricultores familiares assentados da região do Pontal do Paranapanema terão uma alternativa de atividade rentável, com possibilidade de produção sem uso de agrotóxicos, e com expectativa de inserção em mercados que estão em expansão”, salienta Rangel.

Outra mandioca de mesa demonstrada será a ‘BRS Jari’, cujas raízes têm alto teor de betacaroteno (precursor de vitamina A) e coloração amarela intensa. A cultivar é uma excelente alternativa para minimizar o déficit de vitamina A em populações carentes deste nutriente e, para que a pró-vitamina não se perca durante o processamento, o ideal é que as raízes sejam consumidas cozidas. A colheita deve ser feita entre 10 a 12 meses após o plantio, mas, com o uso de adubação e irrigação, pode ser feita a partir dos seis meses.

Chips

Como a mandioca se deteriora muito rapidamente, principalmente em condições de temperatura ambiente e umidade elevada, uma opção para evitar a perda pós-colheita é utilizar técnicas adequadas de processamento e armazenamento, como mandioca (aipim) chips.

“Este tipo de processamento garante aumento da vida útil, proporciona maior valor agregado ao produto e tem boa aceitação pelo mercado consumidor”, destaca Luciana Oliveira, pesquisadora que idealizou o processo. O diferencial desta tecnologia é que o produto não passou pelas etapas de branqueamento e resfriamento, comuns a outros produtos do gênero, absorvendo menos gordura. Além disso, o produto pode ser congelado, aumentando seu prazo para comercialização.

Armadilha CNPMF

A armadilha CNPMF detecta, monitora e elimina duas espécies de broca-da-haste, uma das pragas que mais atacam a cultura da mandioca. Pode ser aplicada por pequenos produtores, pois tem baixo custo e é de fácil implantação, utilizando apenas telhas de barro e atrativo alimentar com raízes de mandioca. A armadilha deve ser colocada perto do local onde os agricultores armazenam raízes para plantio. A coleta manual e a eliminação dos adultos devem ser feitas a cada dois ou três dias, a depender do nível de infestação da área

Beijus coloridos

Tradicionalmente brancos, os beijus (ou tapiocas) ganham novas cores, cheiros, sabores e nutrientes quando a água utilizada é substituída por polpa de frutas ou extrato de hortaliças. Avaliações mostram que os consumidores preferem os sabores de beterraba, cebola, abacaxi, goiaba e maracujá. Há um interesse crescente das prefeituras em incluir os beijus coloridos na merenda escolar.

Produção integrada

A Produção Integrada (PI) é um sistema de cultivo alternativo ao modelo convencional adotado pelos produtores brasileiros ao longo dos últimos 30 anos e permite a rastreabilidade de todo o processo produtivo, desde o campo até a gôndola do supermercado. Os produtos são certificados por empresas que realizam auditorias nas propriedades que aderem ao sistema. O selo tem a chancela oficial do Mapa e do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro).

“As frutas da PI são provenientes de pomares com as mais modernas técnicas de produção em obediência às boas práticas agrícolas e com grande preocupação à preservação do meio ambiente e saúde do trabalhador rural”, explica o pesquisador José Eduardo Borges. “A Produção Integrada pretende, principalmente, estabelecer uma relação de confiança com o consumidor. Ele tem a certeza de que o produto está conforme os requisitos especificados nas Normas Técnicas Específicas de cada produto”, continua.

Banana

O público também vai conhecer a banana 'BRS Platina', que será lançada em setembro de 2012, cujo principal diferencial é a resistência à Sigatoka-amarela e ao mal-do-Panamá, duas das principais doenças da cultura. "A BRS Platina vem atender à demanda por frutos do tipo Prata, especialmente onde há a presença do mal-do-Panamá, doença que limita a produção da cultivar Prata Anã", declara Edson Perito Amorim, pesquisador responsável pelo programa de melhoramento genético da bananeira. Os frutos se assemelham aos da Prata Anã em forma, tamanho e sabor, porém devem ser consumidos com a casca um pouco mais verde, à semelhança das variedades do subgrupo Cavendish.

A pesquisa foi desenvolvida em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano e a Unidade Regional Norte de Minas da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Nova Porteirinha – MG).

02.2.12

Jornalista: Léa Cunha (DRT-BA 1633)
Embrapa Mandioca e Fruticultura
Telefone: (75) 3312-8076 Fax: (75) 3312-8015
E-mail: leacunha@cpmfmf.embrapa.br