

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Raiz	Características
Forma	Cônica-cilíndrica
Cor da película	Marron-claro
Cor da polpa	Amarelo
Cor do córtex	Rosado
Parte Aérea	Características
Cor do broto terminal	Verde-arroxeadado
Cor dos ramos terminais	Verde
Cor do pecíolo	Vermelho-esverdeado
Forma do Lóbulo	Lanceolado
Cor do caule	Dourado

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

Esta variedade é indicada para plantios sob as condições do Recôncavo Baiano e dos Tabuleiros Costeiros, similares às de Cruz das Almas, Bahia, que apresenta uma pluviosidade anual em torno de 1200 mm, concentrada nos meses de abril a agosto, temperatura média anual de 24 °C e umidade relativa do ar em torno de 80%. Os solos predominantes são do tipo latossolo amarelo.

O plantio deve ser efetuado no início das chuvas, utilizando manivas selecionadas de 20 cm de comprimento. O campo deve ser mantido limpo pelo menos nos primeiros 120 dias após o plantio.

Associando os dados de rendimento de raízes com a qualidade, essa variedade é recomendada para colheitas entre 8 e 13 meses após o plantio. Usando-se irrigação e adubação, a colheita pode ser feita mais cedo, a partir dos seis meses de idade.



HarvestPlus
Breeding Crops for Better Nutrition

Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rua Embrapa, s/n - CP. 007 - 44380-000 - Cruz das Almas - BA

PABX (75) 3621-8000 - Fax (75) 3621-8097

sac@cpnptf.embrapa.br

www.cnpmtf.embrapa.br

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Fotos: Maurício Mascarenhas
Luciana Alves de Oliveira

Dezembro/2005 - 1000 exemplares

BRS

DOURADA



*Mandioca de mesa
com uso
diversificado*

Embrapa

BRS DOURADA

Wania Maria Gonçalves Fukuda¹
Márcio Eduardo Canto Pereira¹
Luciana Alves de Oliveira¹
Rossana Catte Bueno de Godoy¹

INTRODUÇÃO

O projeto de desenvolvimento de germoplasma de mandioca para diferentes ecossistemas do Brasil e formas de utilização, liderado pela Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, e executado em parceria com várias instituições de pesquisa e ensino do país, tem como um dos objetivos ampliar a base genética de mandioca para o consumo fresco.

O primeiro passo para atender a essa demanda foi dado em 1994, com a formação de um banco de germoplasma de mandioca mansa, ou mandioca de mesa, também conhecida como mandioca doce, macaxeira ou aipim, na Área Experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical. Atualmente, essa coleção está composta por 130 acessos, obtidos no Nordeste brasileiro ou oriundos do programa de melhoramento genético.

A partir de 2001, foram realizadas ações de pesquisa visando identificar e desenvolver variedades de aipim com melhor valor nutritivo, sobretudo com teores mais altos de betacaroteno (precursor da vitamina A) nas raízes de coloração amarela.

A caracterização e avaliação quantitativa e qualitativa deste material permitiu selecionar algumas variedades com elevados teores de betacaroteno nas raízes, alto potencial de rendimento e qualidade para o mercado de mandioca fresca, destacando-se a variedade BRS Dourada (Dendê) por sua produtividade e boas qualidades organolépticas.

ORIGEM, RENDIMENTO E ADAPTAÇÃO

A variedade BRS Dourada é originária do município de Maragogipe, no estado da Bahia, tendo sido coletada e introduzida inicialmente na coleção de mandioca da Escola de Agronomia da Universidade Federal da Bahia e, posteriormente, no Banco de Germoplasma de Mandioca da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, onde recebeu o código de BGM 1692.

Em experimentos conduzidos sob as condições de Cruz das Almas, Bahia, nos anos de 2002 e 2003, a variedade rendeu, aos 12 meses de idade, 48,7 t/ha de raízes e 15,1 t/ha de matéria seca. O teor de matéria seca foi de 31%. Os experimentos foram estabelecidos em blocos casualizados, com seis repetições. O tempo de cozimento foi de 20 minutos. A massa cozida apresentou coloração amarela intensa, ausência de fibras e consistência plástica.

Em diferentes idades de colheitas, essa variedade apresentou rendimentos de raízes variando de 10 t/ha, aos 6 meses, a 33,8 t/ha, aos 13 meses de idade. Os teores de matéria seca nas raízes variaram de 27,9%, aos sete meses de idade, a 40,6%, aos 12 meses. Os teores de betacaroteno nas raízes, determinados pelo método do HPLC, foram de 3,18 µg/grama, aos 8 meses, e 4,11 µg/grama de raiz fresca, aos 10 meses de idade.

Com relação às características qualitativas, esta variedade apresentou 50 ppm de HCN nas raízes cruas e tempo de cozimento de raízes, com 6 a 13 meses de idade, variando de 13 a 20 minutos. O menor tempo de cozimento observado foi aos 11 meses (13 minutos). A massa cozida apresentou coloração amarelo intenso, sabor característico, ausência de fibras, textura fina e consistência plástica.

Além das qualidade para consumo cozido, a variedade BRS Dourada apresenta ótimas características para o consumo sob a forma de palito, frito sem pré-cozimento.

Em experimentos realizados com agricultores de Santo Amaro, Bahia, esta variedade apresentou um rendimento de 20 t/ha, aos 10 meses de idade. Foi selecionada e multiplicada nas comunidades para a produção de farinha fina amarela ou farinha de coploba, dispensando o uso de corantes, normalmente utilizado pelos agricultores para dar coloração amarela ao produto.



¹ Pesquisadores da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Cx. Postal 007, 44380-000, Cruz das Almas - Bahia.
E-mail: wukuda@cnpmf.embrapa.br, marcio@cnpmf.embrapa.br, luciana@cnpmf.embrapa.br, catte@cnpmf.embrapa.br