

---

## CARACTERIZAÇÃO DE HÍBRIDOS DE MANDIOCA DE MESA

Luciana Alves de OLIVEIRA<sup>1</sup>; Jaciene Lopes de JESUS<sup>2</sup>; Josemara Ferreira dos SANTOS<sup>3</sup>;  
Vanderlei da Silva SANTOS<sup>1</sup>

A cultura da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é bastante disseminada pelo Brasil, sendo amplo o leque de produtos derivados da mandioca de mesa ofertados no mercado. As raízes das variedades de mandioca destinadas à comercialização devem atender aos anseios do consumidor, demonstrando sabor característico e cozimento rápido. O objetivo deste trabalho foi caracterizar oito híbridos de mandioca da Embrapa Mandioca e Fruticultura e duas variedades comerciais em relação ao teor de compostos cianogênicos e matéria seca na raiz in natura, rendimento de polpa e tempo de cozimento. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado com quatro repetições. Os híbridos foram colhidos no campo experimental da Embrapa, aos 10 meses de idade, e preparadas para análise no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos no mesmo dia da colheita. Para o cozimento, utilizou-se 700 g de mandioca, em cilindros de 6 cm de comprimento, utilizando a parte central da raiz. A extração dos compostos cianogênicos foi realizada com ácido fosfórico 0,1 M em etanol 25%, seguida pela reação com cloramina T e isonicotinato 1,3-dimetil barbiturato e determinação por espectrofotometria a 605 nm. A análise de matéria seca foi realizada utilizando a técnica de secagem em estufa a 70°C por 72 horas. O híbrido 14-11 apresentou o menor tempo de cozimento (27 minutos) e os híbridos 62-04 e 14-17, os maiores (38 minutos). As variedades comerciais, Brasil e Eucalipto, apresentaram tempo de cozimento de 19 minutos. O maior teor de matéria seca foi observado no híbrido 62-04 (42,64±5,18%) e o menor no híbrido 14-11 (27,70±8,78%). Os teores de matéria seca das variedades Brasil e Eucalipto foram de 33,07±6,77% e 38,53±9,12%, respectivamente. O teor de compostos cianogênicos para as variedades e híbridos avaliados foi inferior a 11 µg de HCN g<sup>-1</sup> de mandioca fresca, exceto nos híbridos 62-04 (23,38±5,49 µg de HCN g<sup>-1</sup>) e 62-04 (29,42±7,36 µg de HCN g<sup>-1</sup>). O menor rendimento de polpa foi observado para o híbrido 62-04 (66,8±2,8%) e os maiores para os híbridos 14-11 (70,8±4,7%), 64-01 (71,1±1,8%) e 66-01 (71,1±4,8%) e para as variedades comerciais Eucalipto (71,8±3,1%) e Brasil (72,5±1,3%). As variedades comerciais apresentaram menor tempo de cozimento e maior rendimento do que os híbridos avaliados. Entre os híbridos avaliados, o híbrido 14-11 apresentou o menor tempo de cozimento, elevado teor de matéria seca e rendimento de polpa.

**Palavras Chave:** cozimento, matéria seca, compostos cianogênicos.

<sup>1</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. Cruz das Almas - Bahia. E-mail: luciana.oliveira@embrapa.br, vanderlei.silva-santos@embrapa.br

<sup>2</sup>Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mail: jaciene.jesus@embrapa.br

<sup>3</sup>Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Cruz das Almas - Bahia.