

INFLUÊNCIA DA ÉPOCA DE COLHEITA E PRÁTICAS DE MANEJO NO TEMPO DE COCÇÃO DE RAÍZES DE MANDIOCA NO SUL DO BRASIL

INFLUENCE OF HARVESTING TIME AND MANAGEMENT PRACTICES ON CASSAVA ROOTS COOKING TIME IN SOUTHERN BRAZIL

Bruna Lago Tagliapietra¹; Alencar Junior Zanon²; Neila Silvia Pereira dos Santos Richards³.

Resumo

Estima-se que durante as próximas décadas, a população mundial passará dos atuais 7,6 bilhões, para 9,8 bilhões de habitantes até 2050, aumentando a demanda por alimentos. Neste cenário, tende a aumentar a importância da produção de alimentos que compõem a base alimentar, como a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), considerada uma das principais fontes energéticas de grande parte da população. Apesar de ser amplamente cultivada em todo o mundo, há escassez de informações que relacionam práticas de manejo durante o cultivo com a qualidade pós-colheita das raízes de mandioca. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar se há influência do manejo e da época de colheita no tempo de cocção das raízes de mandioca. O experimento foi conduzido na região central do Rio Grande do Sul, Brasil, com a cultivar Vassourinha, e as práticas de manejo empregadas foram correspondentes aos níveis tecnológicos baixo (NTB), médio (NTM) e alto (NTA), utilizados por agricultores do sul do Brasil. As raízes foram colhidas no sexto, sétimo e oitavo mês após o plantio e avaliado o tempo de cocção e a absorção de água. No sexto mês após o plantio o tempo de cocção variou de 36,0 min no NTB a 39,0 min no NTA e a absorção de água para todos os níveis tecnológicos foi em torno de 30%. No sétimo mês, o tempo de cocção variou de 36,3 min no NTA a 43,6 min no NTM, sendo que a absorção de água foi de 31,6% no NTA, 27,7% no NTM e 26,7% no NTB. O oitavo mês apresentou resultados semelhantes aos do sétimo mês, onde o tempo de cocção variou de 37,8 min no NTB a 42,0 min no NTA e a absorção de água foi de 24,7% no NTA, 25,0% no NTM e 27,0% no NTB. Nos seis meses após a colheita o tempo de cocção das raízes foi menor, e a absorção de água foi maior, mas não foi encontrado diferenças relacionadas aos níveis tecnológicos de manejo. Esses resultados demonstram que a época de colheita influencia no tempo de cocção das raízes de mandioca, sendo que a colheita mais precoce resulta em raízes com menor tempo de cocção. Conhecer os aspectos tecnológicos das raízes de mandioca representa um importante avanço para a literatura e o setor produtivo, visto que esses resultados podem contribuir para a melhoria da produção de raízes destinadas ao consumo e padronização de processos industriais.

Palavras-chaves: *Manihot esculenta* Crantz, qualidade, pós-colheita.

¹Mestra em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Discente, Universidade Federal de Santa Maria, bruna_tagliapietra@hotmail.com;

²Doutor em Agronomia, Docente, Universidade Federal de Santa Maria, alencarzanon@hotmail.com

³Pós-doutora em Engenharia de Alimentos, Docente, Universidade Federal de Santa Maria, neilarichardsprof@gmail.com