



Imagem 1 – Instalação do sistema de Irrigação, estagiária Tatielle Souza.



Imagem 2 – Experimento de Mandioca já estabelecido, IF Baiano *Campus Bom Jesus da Lapa*.

PÚBLICO-ALVO

Estudantes e Produtores regionais além de produtores localizados em regiões do Semiárido Nordestino.

EQUIPE EXECUTORA

Emerson Alves dos Santos
(Coordenador do Projeto)

Tatielle dos Santos Souza

(Estudante Bolsista)

Marcos Vinicius Silva, Leandro Santos,
Denizar Barbosa, Milene Paz, Ramon Novi,
Márcia Borges e Jéssica Almeida.

(Estudantes Voluntários)

REALIZAÇÃO

IF Baiano

Campus Bom Jesus da Lapa

Pró-Reitoria de Pesquisa do IF Baiano



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
BAIANO
Campus Bom Jesus da Lapa

Execução
2017

Avaliação Sensorial e Resistência à Deterioração Pós-Colheita de Variedades de Mandioca na Região Semiárida

Projeto de Pesquisa
Chamada Interna
05/2016/PROPEs



Bom Jesus da Lapa
2017



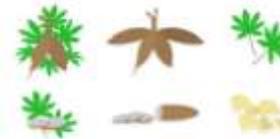


APRESENTAÇÃO

A mandioca é a terceira maior fonte de calorias no mundo, perdendo apenas para o arroz e o trigo (REILLY et al., 2003). No Brasil, a mandioca é comercializada na forma *in natura* e farinha, como também o beneficiamento para produção de amido em indústrias de transformação. As raízes possuem elevado teor de carboidratos, fibra, proteínas, cálcio, vitamina C, potássio e magnésio (NEPA/UNICAMP, 2011). A mandiocultura detém maior participação na agricultura familiar, sendo uma das principais geradoras de renda e fixadora de mão de obra rural. No entanto, uma grande limitação são as perdas substanciais durante o armazenamento das raízes, devido ao rápido processo de deterioração fisiológica, que rapidamente torna as raízes sem valor comercial (HAN et al., 2001; REILLY et al., 2007). A carência de estudos que abordem o desenvolvimento de variedades em regiões produtoras contribui para a estagnação da cultura, limitando o acesso a materiais com maior capacidade produtiva e qualidade de raízes para comercialização na forma *in natura* e/ processada.

OBJETIVO GERAL

- ◆ Avaliar variedades de mandioca quanto a aceitabilidade e deterioração fisiológica pós-colheita, como estratégia para disseminar materiais com bom desenvolvimento produtivo e comercial para região semiárida, além de longevidade pós-colheita, prolongando o tempo de prateleira.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ◆ Avaliar a qualidade das raízes e dos coprodutores da produção de mandioca das variedades selecionadas;
- ◆ Identificar fontes de tolerância para deterioração fisiológica pós-colheita e deterioração microbiana;
- ◆ Analisar sensorialmente raízes de mandioca do tipo mana;
- ◆ Verificar a interação entre deterioração fisiológica pós-colheita e deterioração microbiana;
- ◆ Monitorar e avaliar as pragas e doenças existentes na cultura da mandioca introduzida nas áreas experimentais.

RESULTADOS ESPERADOS

- ◆ Contribuir para o conhecimento acerca de materiais menos suscetível a deterioração pós-colheita de mandioca e com potencial de cocção.
- ◆ Subsidiar com informações científicas, em longo prazo, o aumento do potencial produtivo e de comercialização das futuras variedades de mandioca recomendadas para o semiárido.
- ◆ Melhorar a produtividade, a qualidade das raízes (principalmente pelas perdas pós-colheitas com a deterioração fisiológica e microbiana) e a resistência de pragas e doenças, com isso, agregando a redução do custo de produção.
- ◆ Contribuir para a segurança alimentar e a geração de renda, principalmente agricultura familiares, comunidades tradicionais residentes nos municípios da região semiárida do Território Identidade Velho Chico (TVC).

OBS: O Manejo e Tratos Culturais são realizados com Práticas Agroecológicas.

