

DESCOBERTA &gt;&gt;

## Mandioca amarela tem até 50 vezes mais caroteno que a variedade comum da raiz

Pesquisa de laboratório da Universidade de Brasília demonstra que variedade pouco conhecida da raiz tem até 50 vezes mais caroteno do que o tipo mais conhecido, o branco. Mudanças já foram distribuídas a 11 produtores do Distrito Federal

Thaís Paranhos

Publicação: 09/03/2010 08:55 Atualização: 09/03/2010 14:56

Uma pesquisa do Laboratório de Melhoramento Genético da Mandioca da Universidade de Brasília (UnB) descobriu uma variedade da raiz tuberosa mais nutritiva do que a branca, comumente encontrada em feiras e supermercados de todo o Distrito Federal. O tipo originário do Amapá tem até 50 vezes mais caroteno (1) se comparado à variedade comum e recebeu o nome de Amarela 1. Depois dos estudos, o laboratório distribuiu mudas da mandioca a 11 agricultores do DF para o cultivo por meio de convênio com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-DF). Fazem parte da pesquisa oito estudantes da UnB.



o estudantes de agronomia, entre eles Angela Valentini, levaram a variedade

As análises começaram há três anos, quando o coordenador do laboratório e professor responsável pelo estudo, Nagib Nassar, começou a reunir variedades de mandioca de vários lugares do país. Das 30 raízes tuberosas pesquisadas, foram escolhidas as duas que apresentaram a maior quantidade de caroteno em sua composição: a Amarela 1, do Amapá, e a Amarela 5, de Minas Gerais. “Os cultivares indígenas são muito mais ricos em diversas características. Eles são como tesouros nacionais, mas ainda precisam ser explorados e aproveitados”, acredita o professor. De acordo com Nassar, a mandioca comum tem cerca de 0,4 miligrama de caroteno em um quilo do produto, enquanto a variedade amarela pode apresentar até 26 miligramas da substância.

Aluna do 5º semestre de agronomia da UnB, Angela Valentini Gorgen, 20 anos, trabalha no projeto há dois anos e fez parte do grupo de estudantes que levou a variedade descoberta aos produtores do DF. Logo que entrou no laboratório para trabalhar com o melhoramento da mandioca, descobriu um interesse na área de assistência aos trabalhadores rurais. “É muito importante esse diálogo. Nós fazemos a distribuição duas vezes ao ano e, de três em três meses, acompanhamos o trabalho deles para ver se está tudo bem ou se têm alguma dúvida”, conta. O próximo passo é expandir a distribuição a todo o Distrito Federal. Além da mandioca amarela, o laboratório oferece outras variedades, de acordo com a necessidade do produtor.

O agricultor Manoel Pereira da Silva, 65 anos, tem uma propriedade no Recanto das Emas e cultiva tomate, couve-flor e milho verde. Ele costuma vender toda a produção nas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (Ceasa-DF) e nas feiras da cidade. Em novembro do ano passado, recebeu pela primeira vez a variedade Amarela 1 do laboratório e espera que a produtividade seja alta. “Não tem mais comércio para a mandioca comum. Ela quase não tem mais saída”, afirma. Silva ainda tem em casa alguns pés de mandioca vermelha, que é mais rara.

### Produtividade

No Laboratório de Melhoramento Genético da Mandioca há 25 espécies silvestres — que crescem no habitat natural e sem a necessidade de plantio — para serem usadas no cruzamento com a mandioca comum. A técnica, conhecida como enxerto, consiste em juntar as estacas dos dois tipos para depois plantá-las. Nassar garante um aumento da produtividade da raiz tuberosa com esse trabalho. “Depois disso, selecionamos as melhores com a participação dos produtores rurais”, conta o professor. Entre as variedades que apresentaram boa resistência à seca da região Centro-Oeste estão UnB 110, UnB 115, UnB 122 e ICB 300.

O coordenador da pesquisa afirma que o Brasil é o maior produtor e consumidor da mandioca. “Ela está entre os cultivos mais plantados entre os pequenos produtores no DF, principalmente na agricultura familiar. Mas a produção ainda é pequena se comparada a outros Estados”, diz. Dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF) revelam que, em 2009, 417 produtores usaram uma área de 915 hectares para o cultivo da raiz tuberosa. A produção chegou a 13.578 toneladas das variedades de mandioca, de um total de 827.949 toneladas de tudo o que foi produzido no DF no ano passado.

### 1 - Nutriente

O caroteno, quando processado pelo fígado, produz vitamina A. A substância é importante para o fortalecimento da retina e para a proteção do tecido epitelial do corpo humano.

Mudas Nativas do Cerrado

www.matavirgem.net

Matavirgem Ambiental - Brasília DF - Projetos, Venda e Plantio de Mudanças



Envie sua história e faça parte da rede de conteúdo do grupo Diários Associados.



[Clique aqui](#) e envie seu vídeo, foto, podcast ou crie seu blog. **Manifeste seu mundo.**