

- Home
- Notícias
- Esportes
- Entretenimento
- Vídeos
- Assine a Globo.com
- Todos os sites

PUBLICIDADE



▶ Vídeos das festas, romances, micos e muito mais.



making of
informações
equipe

Último Programa

Edições Anteriores

Informações

Programas Inesquecíveis

História do Programa

Equipe

Newsletter

Fale Conosco

Vídeos

Telejornais

Bom Dia Brasil
Jornal Hoje
Jornal Nacional
Jornal da Globo
Globo Rural
Fantástico
DFTV
RJTV
SPTV
PEGN
Ação
Globo News

Outros Veículos

Jornal O Globo
Diário de São Paulo
Revista Época
Rádio CBN

Blocos [escolha aqui](#)

A super mandioca amarela



No Nordeste, ela é conhecida como macaxeira. No sul, como aipim. Mas tem ainda muitos outros nomes: maniva, pão de pobre, macamba, uaipi, pau de farinha. É a nossa mandioca, palavra de origem tupi que batiza essa delícia, campeã da preferência nacional, da qual somos, orgulhosamente, o maior produtor do mundo!

Mas esta raiz que se transforma em pratos saborosos fica devendo quando o assunto é nutrição: é pobre em proteínas e vitaminas. Agora, duas novas variedades prometem corrigir essa falha. É a já batizada como super mandioca e a espécie conhecida como mandioca amarela.

As pesquisas que resultaram na produção da super mandioca e na descoberta da mandioca amarela foram desenvolvidas na Estação Experimental de Biologia da Universidade de Brasília, um oásis verde em plena capital da República.



Foram 30 anos de trabalho do professor Nagib Nassar, um homem apaixonado pelo Brasil. Desde que chegou no nosso país, em 1974, o geneticista egípcio já vasculhou as plantações de mandioca nos quatro cantos do país. Hoje, aos 77 anos, sabe de onde veio cada uma que plantou aqui. E vai nos falando delas no português que aprendeu a duras penas.

"Mais uma espécie silvestre da mandioca nativa de pernambuco. Eu coletei ela de Serra Talhada", mostra Nagib.

E cada pé tem um qualidade especial.

"Ele é muito bom, ele é resistente a um inseto que é chamado de broca de caule", diz Nagib.

Oferecimento



Busca

OK

BASTIDORES



Repórter Francisco José conta como foi o ritual que os indianos prepararam para a equipe às margens do Rio Ganges. Produtora revela duas Índias: a visível e a invisível.

O FATO DO ANO



Para os internautas, a morte da menina Isabella Nardoni foi o assunto mais importante de 2008. Confira o resultado completo da enquete.

Algumas já foram extintas em seu habitat natural e pelas mãos do professor Nagib voltaram a fazer parte da flora nacional. Outras, surpreendem pelo vigor, como um árvore de quase 10 metros de altura.

“É uma coisa interessante nas espécies silvestres da mandioca, porque eles variam de árvores imensas até anãs, pequeninhas. Algumas não ultrapassam 30 centímetros”, conta Nagib.

A busca do professor Nagib é por mandiocas silvestres. Porque a espécie que estamos habituados a comer, ao longo do processo natural de seleção perdeu as propriedades importantes para a saúde, como as proteínas.

Nutricionistas, biólogos e agrônomos de uma equipe multidisciplinar da Universidade de Brasília, aceitaram o desafio de, junto com o professor Nagib, descobrir as características de cada espécie. Valeu a pena! Encontraram uma variedade silvestre que ainda mantinha suas propriedades originais.



“A avaliação de proteína nessa espécie deu um resultado de 9%. Coisa que eu não acreditei quando fiz a avaliação”, conta Nagib.

Reproduzindo o processo de polinização, que na natureza é feito, por exemplo, pelas abelhas, o professor cruzou as duas espécies de mandioca: a comum, boa para o consumo, mas que tem no máximo 2% de proteína, e a silvestre, com 9%

de proteína, mas imprópria para o consumo. Deu certo! O resultado foi uma supermandioca!

“Nós encontramos 5% proteína nele, comparado a 1,5% ou, no máximo, 2% na mandioca comum”, revela o professor.

Além disso, interferindo nas células da planta, o cientista conseguiu melhorar ainda mais o teor de proteínas, chegando a 7,5%.

E outra característica fantástica da nova variedade. Na folha dela, foi encontrada luteína, um antioxidante que protege nosso organismo contra o câncer.

A super mandioca não é transgênica. Ao contrário, ela é um resgate das mandiocas do nosso passado, dos tempos do descobrimento. Uma herança dos índios. A variedade já está sendo distribuída pela Embrapa, mas só pode ser usada para fazer farinha.

Por isso, o professor Nagib continuou procurando uma espécie que pudesse ser comida. Foi assim que ele encontrou a mandioca amarela, a mais nova estrela da estação experimental.

“Na realidade, a gente tinha separado uma faixa de 15 exemplares. Começamos, então, a fazer os ensaios e aí entre esses 15, uma se destacou”, conta o biólogo Osmino Pires Júnior.

Os cientistas analisaram a quantidade de carotenóides presentes na variedade. São eles que, no nosso organismo, se transformam em vitamina A. O resultado surpreendeu. A mandioca amarela tem 2,4 miligramas de carotenóides por quilo. Basta comer meio quilo dela para suprir nossas necessidades diárias de vitamina A. No mercado, ela não é muito conhecida, mas quem já conhece, aprova, mesmo sem saber que ela é tão cheia de carotenóides.



“Eu acho melhor do que a branca. O sabor dela é mais apuradinho, eu acho ela mais sequinha quando você cozinha. Sempre que tem as duas, eu sempre opto pela amarela”, diz a professora Vanda Rocha.

“O centro dela aqui é mais amarelada, um amarelo mais concentrada. Por aqui que a gente conhece quando é amarela. A comum não tem

isso. Ela é toda branquinha”, explica o gerente de um supermercado, Pedro Paulo de Souza.

RECEITAS



Veja como preparar saborosos pratos da Dieta Mediterrânea.

Mais lidos

Comida viva

Farinha de banana verde

Alimentos afrodisíacos

Assine nossa newsletter



Quer saber tudo o que acontece no Globo Repórter? Faça seu cadastro e saiba, com antecedência, o tema da semana. Além disso, você também será avisado das novidades do nosso site!

Vida selvagem



A coleção Volta ao Mundo completa sua jornada. Está à venda o fascículo e DVD com reportagens que mostram alguns dos mais ricos santuários da vida selvagem do planeta, com criaturas que poucos homens tiveram o privilégio ou a coragem de conhecer.

Reprise

Se você perdeu o Globo Repórter na TV Globo, não deixe de assistir às reprises do programa na Globo News. Veja os horários:

Sábado, às 9h05m

Domingo, às 13h05m

Mas a mandioca amarela ainda precisa passar pelo teste final, o teste da panela. Durante o cozimento, a gente logo vê a cor característica do beta caroteno.

“Ela combina o valor nutritiva com o gosto bom, os dois juntos”, orgulha-se o professor Nagib.

E ela frita também ficou muito boa.



Imprimir



Enviar por e-mail

< [A feijoada do futuro](#)

[O pão contra o colesterol](#) >

©Copyright 2009 Globo Comunicação e Participações S.A. Política de Privacidade