



Variedades de Mandioca BRS



Seis cultivares de mandioca de mesa adaptadas, foram lançadas na Embrapa Cerrados (Planaltina-DF). Três cultivares têm coloração da polpa da raiz amarela (BRS 396, BRS 397 e BRS 399), uma cultivar com a coloração da polpa da raiz creme (BRS 398) e duas cultivares com a coloração da polpa da raiz rosada (BRS 400 e BRS 401).

O programa de melhoramento genético de mandioca da Embrapa Cerrados está direcionado ao desenvolvimento de cultivares de mesa com elevada produtividade, com baixos teores de ácido cianídrico (HCN) nas raízes, tempo para cocção inferior a 30 minutos, raízes com maiores teores de carotenoides, resistência às principais pragas e doenças, dentre outras características.

Parâmetros	BRS-396	BRS-397	BRS-398	BRS-399	BRS-400	BRS-401
Média de produtividade de raízes	35.844 kg/ha	36.617 kg/ha	31.567 kg/ha	40.982 kg/ha	28.581 kg/ha	29.103 kg/ha
Maior produtividade de raízes	50.162 kg/ha	78.422 kg/ha	48.935 kg/ha	69.792 kg/ha	45.787 kg/ha	59.881 kg/ha
Menor produtividade de raízes	16.840 kg/ha	18.819 kg/ha	12.731 kg/ha	16.458 kg/ha	15.295 kg/ha	10.675 kg/ha
Frequência de cozimento abaixo de 30 minutos	91,30 %	95,65 %	95,65 %	82,61 %	92,31 %	100 %
Resistência natural à Bacteriose	Moderada	Moderada	Moderada	Moderada	Moderada	Moderada
Colheita	---	---	Fácil	Fácil	Difícil	Difícil
Cor da Película da raiz	Marrom Claro	Amarela	Marrom Claro	Marrom Claro	Marrom Claro	Marrom Claro
Cor do Córtex da raiz	Amarela	Creme	Creme	Rosada	Branco	Branca
Cor da Polpa da raiz crua	Amarela	Amarela	Creme	Amarela	Rosada	Rosada
Teor de HCN em raízes cruas *	25 – 40 ppm	25 – 40 ppm	25 – 40 ppm	25 – 40 ppm	25 – 40 ppm	40 – 60 ppm

* As cultivares de mandioca costumam ser classificadas de doces e amargas, de acordo com o teor de ácido cianídrico (HCN) contido em suas raízes. Para consumo humano, a principal característica é que as cultivares apresentem teores de ácido cianídrico (HCN) nas raízes abaixo de 50 ppm ou 50mg de HCN/quilograma de raízes frescas.