



## III Congresso Brasileiro de Recursos Genéticos

18 a 21 de novembro de 2014 Santos-SP

ISBN - 978-85-66836-07-3

### CONSERVAÇÃO DE *Manihot esculenta* Crantz MINIMAMENTE PROCESSADA

KELLY RAISA DA CRUZ LISBÔA PEREIRA<sup>1</sup>; ALINE FIGUEIREDO CARDOSO<sup>2</sup>;  
SIDNEY DANIEL ARAÚJO DA COSTA<sup>3</sup>; MARÍLIA CASTRO BRASIL DUARTE<sup>4</sup>;  
FERNANDA BRAGA TEIXEIRA<sup>5</sup>; MÔNICA TRINDADE ABREU DE GUSMÃO<sup>6</sup>

<sup>1</sup>estudante de graduação Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: [kellyraisa.lisboa@gmail.com](mailto:kellyraisa.lisboa@gmail.com)

<sup>2</sup>estudante de graduação Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: [aline\\_f\\_cardoso@hotmail.com](mailto:aline_f_cardoso@hotmail.com)

<sup>3</sup>estudante de graduação Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: [sdanielcosta@hotmail.com](mailto:sdanielcosta@hotmail.com)

<sup>4</sup>estudante de graduação Eng. Florestal, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: [marilia.castrobrasil@gmail.com](mailto:marilia.castrobrasil@gmail.com)

<sup>5</sup>estudante de graduação Eng. Florestal, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: [braga.fe@hotmail.com](mailto:braga.fe@hotmail.com)

<sup>6</sup>Doutora/Professora de Genética da Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: [monica.gusmao@ufra.edu.br](mailto:monica.gusmao@ufra.edu.br)

**Resumo:** Foram avaliados dois acessos de macaxeiras (*Manihot esculenta* Crantz) a Amarela e a Rosa, minimamente processadas, quando armazenada em diferentes temperaturas (10°C e ambiente natural) e com diferentes tipos de cortes: tolete (7cm) e palito (5cm), embalados em recipientes com capacidade de 150g. Foram avaliados a massa e as alterações fisiológicas (escurecimento). Quanto à temperatura, as variedades de macaxeira amarela e rosa obtiveram melhores condições de conservação em ambiente de câmara fria, com diferença significativa a nível de 1%, quando comparada com o ambiente natural. Quanto ao corte, com diferença significativa a nível 1%, destacou-se o tipo tolete, com maior durabilidade (90%) comparado ao corte em palito (86%). A utilização do corte de tolete nos dois ambientes avaliados e a temperatura de 10°C garantiram maior período de conservação.

**Palavras-chave:** Processamento mínimo; Mandioca; Conservação.