

## PRODUTIVIDADE E TEMPO DE COZIMENTO DE VARIEDADES DE MANDIOCA CULTIVADAS NO NORTE DE MATO GROSSO

Auana Vicente Tiago<sup>1\*</sup>; Fernando Saragosa Rossi<sup>2</sup>; Eliane Cristina Moreno de Pedri<sup>3</sup>; Danniell Franco<sup>1</sup>; Ana Paula Roveda<sup>3</sup>; Ana Aparecida Bandini Rossi<sup>3</sup>; Eulalia Soler Sobreira Hoogerheide<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Agrossilvipastoril. <sup>2</sup>Universidade Federal Mato Grosso do Sul. <sup>3</sup>Universidade do Estado de Mato Grosso Carlos Alberto Reyes Maldonado. <sup>4</sup>Embrapa Agropecuária Oeste. \*E-mail do autor apresentador: auana\_bio@hotmail.com.

A mandioca tem apresentado um potencial de crescimento e desenvolvimento no Brasil, com uma expressiva parte dos cultivos direcionada aos pequenos produtores, que se caracterizam pelo baixo uso de insumos e no manejo da cultura. A substituição por novas variedades e o desenvolvimento de técnicas apropriadas ao cultivo da mandioca nos mais variados sistemas de produção são desafios para melhorar a produtividade e qualidade das raízes. Objetivou-se neste estudo avaliar a produtividade e o tempo de cozimento de 16 variedades de mandioca cultivada na região norte de Mato Grosso. O estudo foi conduzido no município de Claudia, MT, no assentamento 12 de outubro. A caracterização agrônômica das variedades de mandioca ocorreu após 11 meses de plantio, mediante análise de sete variáveis quantitativas. Para análise do cozimento, os roletes de mandioca foram colocados em panela de pressão com 1,5 L de água. O tempo máximo de cozimento foi de 30 minutos à partir do início da fervura. As variedades mostraram efeitos significativos para maioria das características, com exceção do comprimento médio das raízes e diâmetro médio das raízes. Algumas variedades se sobressaíram para determinadas características, como é o caso da 03LRV que demonstrou uma performance superior para as seguintes variáveis: massa fresca da parte aérea (t/ha), produção das raízes tuberosas (t/ha) e massa fresca da raiz comercial (t/ha). As variedades 06SOR e 05SOR registraram consistentemente valores mais baixos em todas as características avaliadas, indicando que podem ser menos produtivas ou menos adaptadas às condições do experimento. O maior índice de colheita e número de raízes por planta foi registrado pelas variedades 02NM e 16CLD, respectivamente. Em relação ao tempo de cozimento, a variedade 04NM se destacou com um tempo mínimo de 10 minutos, enquanto a maioria das demais exigiu o tempo máximo de 30 minutos. Os resultados reforçam a importância de continuar investindo em pesquisas e desenvolvimento de técnicas específicas para o cultivo da mandioca na região, visando a maximização da produção e a satisfação dos agricultores.

**Palavras-chave:** Recursos genéticos; agricultura familiar; sustentabilidade.

**Agradecimentos:** Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso; Embrapa Agrossilvipastoril, Sinop, MT.