

WORKSHOP DE CURADORES DE GERMOPLASMA DO BRASIL 2011

INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS - IAC - CAMPINAS - SP - 4 A 6 DE JULHO DE 2011 - workshop.curadores.2011@gmail.com

Banco de Germoplasma de Mandioca da Embrapa Mandioca e Fruticultura

Vanderlei da Silva Santos, Eder Jorge de Oliveira, Fabiana Ferraz Aud

Embrapa

Mandioca e Fruticultura



Embrapa

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA

DESCRIÇÃO

O primeiro acesso do atual Banco de Germoplasma de Mandioca da Embrapa Mandioca e Fruticultura foi coletado em 1962, pelo Instituto de Pesquisa e Experimentação Agropecuária do Leste (IPEAL), portanto, antes da criação da Embrapa. Atualmente, esse BAG, localizado em Cruz das Almas-BA, conserva 1.280 acessos, provenientes de todas as regiões do Brasil, e do Centro Internacional de Agricultura Tropical-CIAT.

Esses acessos têm sido utilizados no Programa de Melhoramento da referida instituição, e para intercâmbio, tanto no Brasil quanto com o exterior, uma vez que a mandioca faz parte do Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e Agricultura -TIRFAA.

COLETA E CONSERVAÇÃO

Os 1.280 acessos do BAG de Mandioca da Embrapa Mandioca e Fruticultura são conservados no campo (7 plantas por acesso). Desses, 210 já estão indexados quanto aos vírus do mosaico das nervuras e do mosaico comum e inseridos *in vitro*.

Em virtude da dificuldade da conservação no campo, e como o referido BAG já conserva acessos provenientes de todas as regiões brasileiras, as coletas têm sido realizadas seletivamente, visando inserir no BAG acessos com características especiais.

CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO

Dos 1.280 acessos, 80% estão caracterizados morfológicamente (descritores de folhas, caules e raízes). Os 20% restantes estão sendo caracterizados atualmente.

Em 2011, 150 desses acessos foram avaliados agronomicamente, com base em peso de raízes, peso da parte aérea, % de raízes comerciais, teor de matéria seca e amido, % de amilose e amilopectina no amido, teor de compostos cianogênicos, e tempo de conservação das raízes. Em setembro, mais 160 acessos serão avaliados.

USO

Quanto ao uso, as cultivares de mandioca se subdividem em mansas e bravas. As bravas são empregadas para fabricação de farinha ou amido, também denominado goma, polvilho ou fécula. A mandioca mansa ou de mesa (aipim ou macaxeira), é consumida sob a forma de bolos, purês, cozidas, fritas.

Sendo assim, as avaliações agrônômicas, já mencionadas, têm como objetivo identificar acessos que possuam potencial de uso (per se ou em cruzamentos), para atender a essas demandas.

DOCUMENTAÇÃO E PARCEIROS

Em virtude de a mandioca fazer parte do TIRFAA, fez-se um esforço de organização das informações referentes ao germoplasma, em todos os BAGs da Embrapa, para possibilitar o intercâmbio. Assim, a documentação dos acessos de mandioca do CNPMF está avançada.

Uma das formas de parceria é a troca de germoplasma entre Unidades. O CENARGEN é importante parceiro, na documentação e no intercâmbio de germoplasma. E recentemente, o CTAA tem avaliado amostras de amido de acessos do BAG do CNPMF.

Fonte: Vanderlei S. Santos



Figura 1. Vista do BAG de mandioca.

Fonte: Vanderlei S. Santos



Figura 2. Manual de descritores e tabela de cores (seleção de raízes) para mandioca.

Fonte: Embrapa Mandioca e Fruticultura

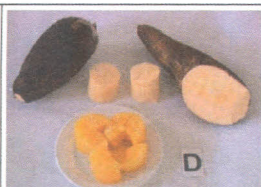


Figura 3. Raízes do acesso BGM 1692 (BRS Dourada, de mandioca para mesa.

Fonte: Vanderlei S. Santos



Figura 4. Plantas de mandioca, para envio ao CENARGEN.

