

Avaliação de clones de mandioca de mesa IAC em Ribeirão Preto-SP

Sally F Blat^{1*}; Roberto B F Branco¹; Jose Carlos Feltran¹; Carlos Henrique de P e Silva², Valdemir Antônio Peressin¹

¹IAC – Centro de Horticultura, CEP: 13075-630, Campinas – SP, Brasil; sally.blat@sp.gov.br; roberto.branco@sp.gov.br; jose.feltran@sp.gov.br; valdemir.peressin@sp.gov.br; ²CATI – Regional Ribeirão Preto, CEP: 14050-000, Ribeirão Preto – SP, Brasil; carloshenrique.sp@sp.gov.br

*** Apresentador do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

No mercado de mandioca de mesa, as cultivares, além de bom desempenho agrícola exigido pelo produtor; como produtividade, resistência a patógenos, facilidade de manejo, padrão comercial das raízes; também devem atender as necessidades do consumidor, demonstrando maciez e cozimento rápido. No entanto, a diversidade de manejos, ambientes e potenciais genéticos, podem interferir significativamente nesses aspectos. Nesse contexto, o IAC realiza estudos avaliando o desempenho de seus clones em diversas regiões do estado de São Paulo. Sendo assim, o trabalho teve como objetivo, avaliar o desempenho de sete clones de mandioca de mesa do programa de melhoramento genético do IAC (clones IAC: 6-10, 28-00, 76-10, 139-10, 12-10, 64-10 e 133-10) e duas testemunhas (IAC 576 e Pinheirinho), em Ribeirão Preto, para características agrônômicas na colheita e cozimento pós-colheita, em 2020. O clone 28-00 foi registrado como IAC Bruta, em 2021 no Registro Nacional de Cultivares. O clone IAC 28-00 foi um dos mais promissores em relação a produtividade total e comercial, com 83,3t/ha e 71,8 t/ha, respectivamente, diferindo de quatro clones e das testemunhas. Com relação ao número total de raízes e porcentagem de raízes comerciais, não diferiram estatisticamente entre si. Quanto ao cozimento, o clone IAC 76-10; que menos se destacou para todos os outros caracteres; foi a que apresentou o menor tempo de cozimento. Provavelmente ele teve menor engrossamento de raízes, uma vez que produziu maior número de raízes totais, mas menor de raízes comerciais.

PALAVRAS-CHAVE: *Manihot esculenta*, mandioca de mesa, produtividade, qualidade, cozimento.