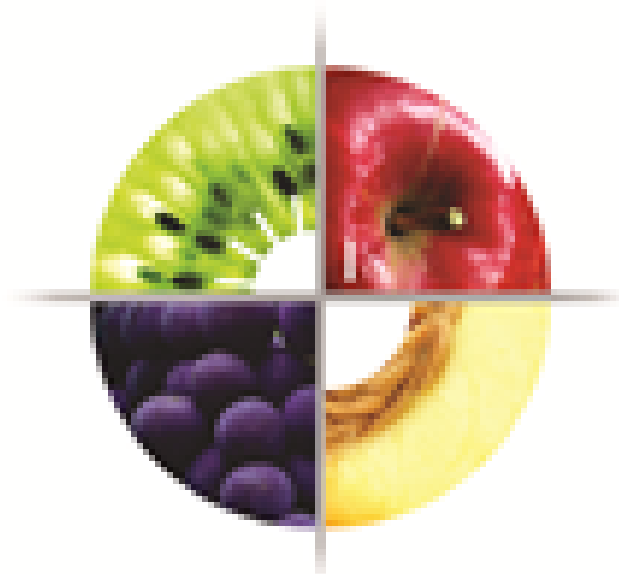




XIX
ENFRUTE

ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO

PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



DESEMPENHO AGRONÔMICO E APTIDÃO CULINÁRIA DE GENÓTIPOS DE AIPIM

Alexsander Luís Moreto¹; Carolina Cinto de Moraes¹; Érica Frazão Pereira De Lorenzi¹; Leandro Hahn¹; Mauro Ferreira Bonfim Junior¹

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) – alexsandermoreto@epagri.sc.gov.br

INTRODUÇÃO

A cadeia produtiva da mandioca apresenta segmentação mercadológica (indústria e mesa). Para o mercado de mesa, a produtividade agrônômica não é suficiente; ela deve estar obrigatoriamente associada a fatores de qualidade sensorial e morfológica, sendo o baixo tempo de cozimento radicular e a atratividade visual (cor da polpa e da entrecasca) características eliminatórias. O presente trabalho buscou avaliar o desempenho fenotípico e qualidade culinária de clones de aipim.

METODOLOGIA

Tabela 1: Ficha Técnica do Delineamento Experimental

Componente Técnico	Detalhamento / Especificação
Época / Safra	Safra de 2023-24
Genótipos	36 genótipos de aipim no total: • 35 clones experimentais • 1 cultivar comercial regional como testemunha ('Vassourinha')
Delineamento Estatístico	Delineamento de Blocos ao Acaso (DBC)
Repetições (Blocos)	4 repetições
Estrutura da Parcela	15 plantas por parcela experimental

Tabela 2: Variáveis Resposta e Protocolos de Avaliação

Momento / Etapa	Variável Avaliada	Método / Amostragem	Escala de Medida / Categorias
Avaliação de Campo	Produtividade Final	Pesagem das raízes comerciais	Quantitativa Contínua: t/ha (toneladas por hectare)
Avaliação Pós-Colheita	Padrão de Cozimento	Cozimento submerso em água fervente por 30 minutos).	Categórica (3 classes): • S: Sim, macio • N: Não, vítreo • 50%: Parcialmente macio
Avaliação Pós-Colheita	Coloração da Polpa	Identificação e mapeamento visual.	Qualitativa Nominal: • Branca • Amarela

RESULTADOS

Tabela 1: Resumo da Análise de Variância (ANOVA)

Fonte de Variação	Nível de Significância (p-valor)	Efeito Estatístico	Interpretação Científica
Genótipos (36 tratamentos)	p < 0,0001	Altamente Significativo	Valida a existência de heterogeneidade e genética na população.

A aplicação do teste de Scott-Knott fragmentou o grupo original de 36 tratamentos em quatro extratos fenotípicos isolados (denominados "a", "b", "c" e "d"). O agrupamento "a" abrigou os mais produtivos, reunindo 6 clones superiores (SCA16-7107, SCA11-4131, SCA16-7103, SCA17-8009, SCA11-4073 e SCA13-6016) cujas médias oscilaram entre 33,7 t/ha e o teto de 39,30 t/ha.

Tabela 2: Triagem Tecnológica e Direcionamento Comercial (Clones de Destaque)

Clone Elite	Produção	Padrão de Cozimento	Caracteres Qualitativos	Aptidão Comercial / Destino
SCA16-7107	39,30 t/ha (Teto)	"S" (Sim / Macio) aos 30 min	• Polpa branca • Entrecasca roxa	Mandioca de Mesa
SCA11-4131	36,52 t/ha	"N" ou "50%" (Reprovado)	• Alto vigor vegetal	Mandioca Indústria

CONCLUSÃO

- Observou-se também durante as avaliações sensoriais que o clone SCA13-6009 apresentou amargor ao paladar, sendo considerado inadequado para consumo de mesa, independente do seu desempenho agrônômico.
- O clone SCA16-7107 reúne atributos inigualáveis para o consumo in natura (aipim) e detém mérito para lançamento comercial nas próximas safras.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com