

alimentação animal. As raízes são consumidas frescas fervidas, assadas ou processadas em farinha ou rale, dependendo dos hábitos dos consumidores.

Outras formas de uso da mandioca referem-se ao fabrico da cerveja e fabrico de produtos de pastelaria como seja pão, bolos, biscoitos.



Figura 3. Vista geral da planta, raízes e polpa da mandioca.



Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar
Instituto de Investigação Agrária de Moçambique

Ficha Técnica

Autores

A.M. Zacarias
C.E. Cuambe
M. Avijala
J. Amisse
A.G. Mutaca
R.V. Manjonda

Co - Autora

Itália Cossa

Colaboração

Américo Humulane

Fotografia

Sofrimento Matsinhe

Design gráfico

Marcos Vieira Niuaia

Revisão

Itália de Souza

Impressão

Reprografia do IIAM

Tiragem

500 Exemplares

Ano

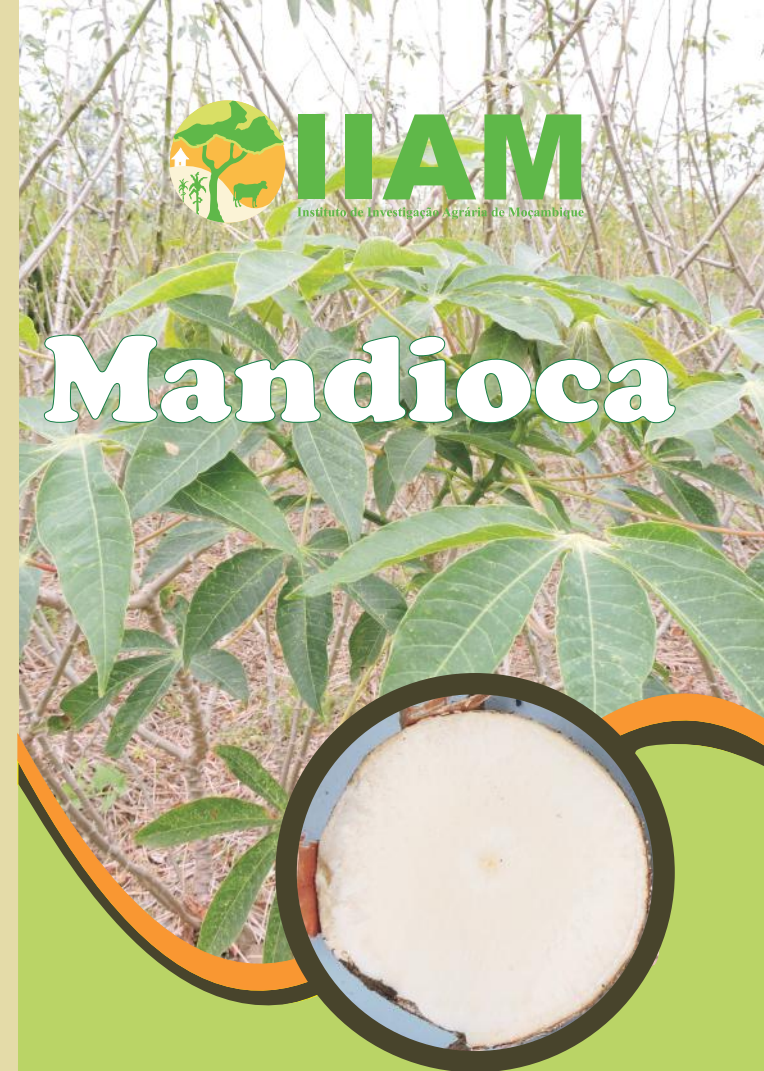
2016



Sede: Av. das FPLM, N° 2698
Bairro: Mavalane B - Caixa Postal 3658
Telefone: (+258) 21462241
Fax: (+258) 21461581
Email: info@iiam.gov.mz
Website: www.iiam.gov.mz
Maputo - Moçambique



Mandioca



Variedade EYOPE

1. Introdução

Em Moçambique a mandioca é a principal cultura entre as culturas de raiz. Ela é maioritariamente cultivada pelo sector familiar em áreas que variam de 0.25 a 2 ha.

A variedade Eyope é resultado do cruzamento de variedades. É recomendada para as regiões do litoral e intermédias do norte de Moçambique ou regiões similares a estas.

2. Características gerais

Esta variedade é resistente a doença do listrado castanho - podridão radicular e ao mosaico da mandioca. É também tolerante a praga da cochonilha.

As plantas da variedade Eyope tem um habito de crescimento erecto podendo atingir a maturação aos 12 meses depois da brotação e uma altura media de 2.32 m.

Normalmente as folhas apicais apresentam uma coloração verde purpura.

As raízes tem um sabor doce podendo ser amargo em algumas circunstancias. O formato é irregular e apresentam uma coloração branca da polpa. A casca exterior tem uma coloração castanha-escura.

As raízes compreendem 32 % de matéria seca e 28% de amido na sua composição.

Em média o rendimento potencial da variedade Eyope é de 23 ton/ha.



Figura 1. Casca e interior da mandioca.



Figura 2. Raiz da variedade Eyope.

3. Adaptabilidade

O cultivo da mandioca pode ser feito em qualquer tipo de solo, mas desenvolve-se melhor em solos arenosos ou argilo-arenosos, profundos, soltos e bem drenados com uma textura média e um pH entre 5.5 a 7.

Embora a mandioca seja tolerante a seca e tenha capacidade de produzir rendimentos razoáveis nas condições em que outras culturas não sobreviveriam, ela requer precipitações que variam entre 500-1500mm. Esta precipitação deve estar bem distribuídas nos primeiros 6 a 8 meses. Para obter uma boa

4. Recomendações técnicas

densidade de plantas por área, garantir um bom estabelecimento e desenvolvimento das plantas deve-se fazer a plantação no início da época chuvosa, se o cultivo for em sequeiro. Porém, em condições de rega a plantação pode ser feita ao longo de todo o ano.

As infestantes devem ser eliminadas do campo sempre que necessário principalmente nos primeiros 3 a 4 meses depois do

plantio. O cultivo consorciado com feijões ou amendoim contribui para reduzir o aparecimento de infestantes

Em solos arenosos recomenda-se uso de compassos mais apertados que em solos argilosos

Em cultivo consorciado use-se um compasso de 1 m X 1.5 m ou 1.5 m x 2 m. Em monocultura o espaçamento recomendado pode ser de 1 m x 0.8 m ou 1 m x 1 m

Deve-se arrancar todas plantas que apresentem sintomas de doenças e afastar do campo de produção.

Para a propagação da mandioca a colheita de material para plantação deve ser feita em naquelas plantas com idade entre 8 a 12 meses e os cortes devem ser feitos a 20-25cm acima do solo. Plante estacas que tenham um comprimento de 25-30cm ou estejam com 5 a 7 nós. Enterre mais que a metade deste comprimento

A quantidade de haste para o plantio de 1ha depende da variedade, espaçamento, idade da plantação e tamanho das estacas-semente a usar. Estima-se que sejam necessários 10000 estacas para uma área de 1ha plantando num espaçamento de 1mx1m.

Para a colheita de raízes para consumo a época mais indicada é aquela em que as plantas se encontram em periodo de repouso vegetativo ou seja quando as plantas ja perderam a maior parte das folhas, atingiram a máximo de produção de raízes e acumularam a maior parte possível de amido.

Colha as raízes sem criar golpes pois desta forma garante-se uma boa conservação e a deterioração fisiológica e microbiana é retardada.

5. Usos em Moçambique

Todas partes da planta podem ser aproveitadas. As folhas mais jovens são atrativas e boas para consumo humano (hortaliças), alimentação animal (frescas, silagem e fenos). As hastes são usadas como material de propagação e para