

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, raís 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 COLICANANA

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 hectares.

A variedade Colicanana é resultante do cruzamento da variedades. É recomendada para as regiões do litoral e intermédias do norte de Moçambique ou regiões similares a estas. A variedade Colicanana é tolerante a doença do

2. Características gerais

listrado castanho - podridão radicular; ao mosaico da mandioca e a praga da cochonilha.

As plantas com um habito de crescimento erecto atingem a idade adulta aos 12 meses e uma altura média de 1.88m.

As folhas apicais são verde escuro.

As raízes desta variedade têm uma forma cilíndrica, com uma cor branca creme na casca exterior e a polpa de cor branca.

As raízes têm 33 % bs de matéria seca e 28.8% de amido na sua composição.

O sabor da raiz é semi amargo.

O rendimento potencial médio da variedade Colicanana é de 21.7 ton/ha.



Figura 1. Casca e interior da mandioca.



Figura 2. Raiz da variedade Colicanai.

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.

4. Recomendações técnicas

Para obter uma boa 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 já 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