

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças



**A CULTURA DA
MANDIOQUINHA-SALSA**

Serviço de Produção de Informação - SPI

Brasília - DF

1993

Autores

Fausto Francisco dos Santos

Eng^o-Agrônomo, Ph.D., Fitotecnia

Jairo Vidal Vieira

Eng^o-Agrônomo, Ph.D., Melhoramento

Albano Salustiano Pereira

Eng^o-Alimentos, M.Sc., Tecnologia de Alimentos

Carlos Alberto Lopes

Eng^o-Agrônomo, Ph.D., Fitopatologia

João Maria Charchar

Eng^o-Agrônomo, Ph.D., Nematologia

A "Coleção Plantar" é uma série de títulos que a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) coloca à disposição do público com as principais recomendações técnicas relacionadas a hortaliças e fruteiras diversas.

Clima, principais variedades, épocas de plantio, preparo do solo, calagem e adubação, irrigação, controle de pragas e doenças, medidas preventivas, uso correto de agroquímicos, cuidados pós-colheita, comercialização e coeficientes de produção são temas desenvolvidos pela Coleção, que deverá atingir, progressivamente, cerca de 100 títulos.

A mandioquinha-salsa é uma planta herbácea originária dos Andes colombianos, trazida para o Brasil no início deste século, estando a maior produção concentrada nos estados do Paraná, Santa Catarina, São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo.

As raízes se destinam à alimentação humana e fazem parte do importante grupo de alimentos considerados energéticos.

**Lucio Brunale
Gerente-Geral do SPI**

SUMÁRIO

Introdução	9
Clima	12
Solo e adubação	13
Plantio	15
Tratos culturais.....	18
Pragas e doenças	19
Colheita e classificação	24



Introdução

A mandioquinha-salsa, como outras raízes e tubérculos, faz parte do importante grupo de alimentos considerados energéticos, ou seja, alimentos ricos em carboidratos. Entretanto, é também excelente fonte de minerais e vitaminas do complexo B. Os valores indicados nas Tabelas 1 e 2 evidenciam as qualidades da mandioquinha-salsa. É bastante rica em cálcio, fósforo e niacina, de digestão fácil e por isso mesmo especialmente recomendada na alimentação de crianças, pessoas idosas e convalescentes.

Originária dos Andes colombianos, a mandioquinha-salsa (*Arracacia xanthorrhiza Bancroft*) foi trazida para o Brasil no início deste século e, conforme a região, recebeu nomes diferentes: baroa, batata-baroa, mandioquinha, batata-salsa, batata-fiúza e cenoura-amarela. É uma planta herbácea da família das Apiáceas e chega a medir 60 cm de altura.

No Brasil, as raízes se destinam à alimentação humana, usadas no preparo de sopas, pães e bolinhos. No Peru comem-se