

# Mandioca “a raiz mágica”

Raiz que sai da terra de casca marrom e polpa branca podendo chegar a amarelada. Chamada por muitos de *mandioca, macaxeira, aipim, uaipi, castelinha, macamba, pau-de-farinha, pão-de-pobre, mandioca mansa, mandioca brava*.... e por aí vão os nomes dessa raiz variando de acordo com a região e a cultura local. Essa raiz pode ser brava em um lugar e mansa em outro, do mesmo modo que pode ser mansa em um lugar e brava em outro. O que diferencia essa característica é o teor de ácido cianídrico presente na raiz e que varia de acordo com as condições edafoclimáticas (solo, clima, relevo) e sistema de cultivo.

Assim antes de saber como utiliza-la na alimentação é necessário descobrir se esta raiz é brava ou mansa. O único teste prático que pode dar indicação da quantidade de veneno é provar com a língua um pedacinho da raiz crua; QUANTO MAIS AMARGA MAIOR A QUANTIDADE DE VENENO (CAMARGO, 1985). A mandioca amarga (brava) possui alto teor de ácido cianídrico, sendo tóxico para o homem e para os animais, sendo utilizada na indústria pois no processamento ela perde o ácido cianídrico podendo ser consumida ao final do processo. Já a mandioca mansa ou de mesa tem um teor baixo de ácido cianídrico o que permite o consumo direto da raiz sem haver necessidade de processamento industrial.

A magia dessa raiz se dá no fato da sua versatilidade de onde se obtém uma série de possibilidades de produtos, subprodutos e derivados. Alguns mais conhecidos do que outros, mas todos de importância ímpar para alimentação humana e seus múltiplos usos. Em outro artigo iremos abordar especificamente a mandioca na alimentação animal.

Como **produtos principais** temos a: farinha de mandioca – branca ou amarela; fécula “goma” - povilho doce ou amido nativo; povilho azedo - amido fermentado e seco ao sol; puba; o sagu - amido parcialmente gelatinizado e que apresenta forma esférica; e a tapioca - pequenos grânulos irregulares obtidos a partir da fécula da mandioca, pela gelificação seguida da secagem em tachos abertos. (Embrapa, 2005).

Podem ser feitos inúmeros pratos desde o tradicional aipim cozido, puba, bolos, pudins, sorvetes, beijus – de brancos a coloridos, pães, pizza, biscoitos de povilho, maniçoba, bobó de camarão ou de palmito; escondidinho, vaca atolada, saladas, nhoque, sopas, purê e muito mais. Existem sites que apresentam mais de 1500 receitas à base da mandioca.

Ainda na **indústria alimentícia** usa-se na fabricação de pão de queijo, drops de goma, cremes, tortas, geleias, conservas de frutas, salsichas, mortadelas, linguiças, carnes enlatadas, sorvetes, fermento em pó, papinha infantil, etc.

A maior utilização da fécula ocorre na indústria, especialmente de tecidos, papéis, colas, tintas, na **indústria petrolífera** (em brocas de perfuração de poços) e em embalagens biodegradáveis, substituindo os derivados do petróleo.

Da mandioca também se fazem **bebidas**, tanto fermentadas como destiladas. As fermentadas: cauim – bebida indígena preparada com a mandioca cozida e fermentada; tucupi – feito da manipueira cozida; cerveja, chopp e vinho de mandioca; e a destilada: tiquira - aguardente da mandioca.

Na **indústria cosmética** está presente em inúmeros produtos devido ao extrato glicólico atuar como excelente hidratante e emoliente na produção de shampoos, cremes e loções, produtos capilares e produtos de alisamento capilar, entre outros. A mandioca também está presente na maquiagem, onde é matéria-prima essencial que ajuda a fixar cores e equilibrar a oleosidade da pele.

A partir da mandioca também é possível produzir o álcool anidro combustível, não sendo esta produção novidade no Brasil, além de alcançar produtividade, superior a produção do álcool da cana de açúcar. Também é possível produzir o álcool neutro, matéria-prima das indústrias farmacêutica, cosmética e de alimentos. O resíduo de sua fabricação pode ser utilizado como ração animal.

**"A mandioca é um dos grandes legados indígenas para o mundo moderno"**, disse a agências nacionais a pesquisadora Teresa Losada Valle, do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC). Hoje, acredita-se na possibilidade de se desenvolver mais de 600 produtos à base de mandioca.

Como podemos ver a mandioca possui enorme aplicabilidade, muitas vezes desconhecidas da grande maioria da população, mas está presente no nosso dia a dia, e ainda com muitos usos a serem descobertos como a recente descoberta do vinho da mandioca e inúmeras possibilidades a serem exploradas.

Assim a raiz mágica ainda pode nos surpreender, seja no uso cozido, frito, como alternativa para pessoas com intolerância ao glúten, deixando de ser o pão do pobre para ganhar a alta gastronomia ou nas diversas indústrias desde que usemos a criatividade e aproveitemos tudo que ela pode nos oferecer.

#### **Por Jeilly Vivianne**

Jeilly Vivianne é Engenheira Agrônoma, Pós Graduada em Gestão Ambiental em Sistemas Agrícolas, Mestre em Conservação da Biodiversidade e Desenvolvimento Sustentável e Coordenadora Técnica do Plano de Ação Territorial da Mandiocultura no Extremo Sul da Bahia e atua na implantação do Programa de Desenvolvimento Rural Territorial - PDRT, da Suzano, no Extremo Sul da Bahia.

#### **Fonte:**

**Mandioca O pão do Brasil**, Embrapa, 2005.

Mandioca o pão caboclo de alimento a combustível, Carmargo, 1985.

Mandioca, haja nome e benefícios -

<http://revista.sociedadedamesa.com.br/2017/04/mandioca-haja-nome-e-beneficios/#print>

[https://www.agrolink.com.br/noticias/a-mandioca-e-suas-600-utilidades\\_64502.html](https://www.agrolink.com.br/noticias/a-mandioca-e-suas-600-utilidades_64502.html)