

## Conservação da Mandioca pelo Sal

ASCAR.

Folheto / 1960

Cód. Acervo: 24466

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/24466>

Documento gerado em: 07/11/2018 19:37

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

# Conservação da Mandioca pelo

# SAL



= CONSERVAÇÃO DA MANDIOCA PELO SAL =

Depto. de Informação Agrícola  
A S C A R

A conservação da mandioca pelo sal é uma prática já em uso no Rio Grande do Sul. Ela permite guardar a mandioca ralada, por vários meses. O produto obtido é apreciado por porcos e bovinos.

Por ser muito fácil, êste processo pode ser usado por todos os agricultores que alimentam suas vacas e porcos com mandioca.

- AQUI ESTÃO ALGUMAS DAS VANTAGENS:

- 1 - Permite alimentar os animais durante todo ano, com a mandioca colhida no inverno, época em que ela tem maior valor nutritivo.
- 2 - O sal torna a mandioca mais gostosa e satisfaz a necessidade que têm os animais de comer êste mineral.
- 3 - Desaparece o perigo de envenenamento dos animais pela mandioca brava, que perde seu veneno por êste processo.
- 4 - Ao tirar a mandioca da lavoura, o terreno fica livre para outras plantações ou para a adubação verde.
- 5 - Evita as perdas que sempre se verificam pelo apodrecimento das raízes, especialmente em terras úmidas.
- 6 - Estando a mandioca junto à sede e instalações e sob abrigo, não será necessário "viajar" diariamente, inclusive em feriados e dias de chuva, até o fim da lavoura, para arrancar as raízes desta forrageira.
- 7 - Evita-se assim o apisoamento diário das terras, ao passar sempre com a carroça sôbre a lavoura. Reduz-se também o número de sulcos deixados pelas rodas, que tanto favorecem o estrago das lavouras pelas enxurradas.

### - VEJAMOS AGORA AS INSTALAÇÕES NECESSÁRIAS:

Para guardar a mandioca reduzida a raspa ou bem picada, é suficiente ter um caixão reforçado de madeira ou um tanque de tijolos revestidos com cimento. O tamanho dos depósitos dependerá da quantidade de forragem que se vai guardar.

Os depósitos devem permitir a saída do líquido que se forma, e que contém o veneno da mandioca. Quando se trata de caixão de madeira, este deve ficar com o fundo inclinado, deixando-se pequenas frestas entre as tábuas.

No caso de depósitos de alvenaria, alisados internamente com cimento, abrem-se pequenos furos, com ralos que deixem passar somente o líquido.

A mandioca pode ser ralada ou bem picada.

Os raladores usados pelos agricultores, que já conservam a mandioca no sal, são simples e quase sempre de fabricação própria. Consiste o ralador num cilindro de madeira com diversos pedaços de serras, embutidas, próximas umas das outras, no sentido do eixo.

Este cilindro com serras é montado sobre o fundo de uma moega - receptáculo do material para ralar - e apoiado sobre um cavalete, também de madeira. Veja-se o desenho na última fôlha.

O depósito para a mandioca deve ficar abrigado, sob um telhado ou cobertura rústica, e próximo das instalações - chiqueiros e estábulos.

### - COMO PREPARAR A RASPA

A melhor época para preparar a mandioca por este processo, é o inverno, logo após a perda das fôlhas pelas plantas e até o início da brotação. Sabe-se que nos meses frios, em que as plantas perdem as fôlhas e cessam o crescimento, as raízes da mandioca estão mais enxutas e mais ricas em amido ou polvilho.

O arranquio das raízes é feito como de costume e, de preferência, com a terra seca, para saírem mais limpas.

O Ralador ou Picador pode ser montado por cima do depósito, para que o material caia nele diretamente. O sal é aplicado na base de 2 ou 3 quilos de sal comum, para cada 100 quilos de raspa de mandioca, devendo ser muito bem misturado.



Quando a raspa cai diretamente no depósito, o sal pode ser aplicado em cada camada de 5 centímetros de espessura. Para assentar bem o material, se recomenda comprimir desde o início do enchimento do reservatório, socando ou pisoteando a mandioca ralada.

Estando cheio o depósito - seja caixão ou tanque - coloca-se sobre o material pedaços de tábua, e sobre eles alguns pesos: pedras, caixas com areia ou ferro velho. Com esta pressão constante, acelera-se a saída do veneno da mandioca, que consiste num líquido verde-azulado.

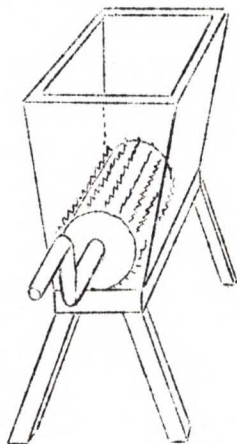
Atenção: Este sumo é muito venenoso e não pode ficar ao alcance dos animais, nem deve ser conduzido para hortas, poteiros, chiqueiros ou mesmo para arroios.

Depois de 20 dias de conservação neste depósito, a mandioca poderá ser usada.

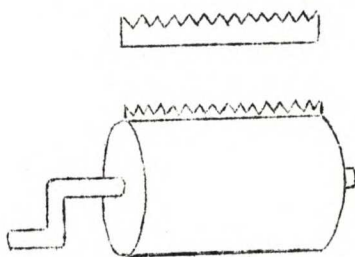
\*\*\*\*\*

A mandioca com sal pode ser dada às vacas, na base de 20 por cento do total da ração diária e, para os porcos em engorde, 1/2 quilo por dia.

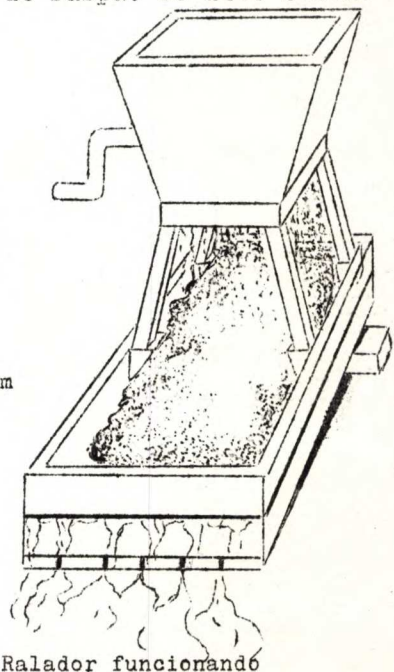
Convém lembrar que o principal cuidado que se deve tomar para obter bom resultado na conservação da mandioca, é a mistura, por igual, de 2 a 3 quilos de sal para cada 100 quilos de raspa. Se deve evitar também a entrada de ar no caixão.



Ralador montado



Cilindro de madeira com  
pedaços de serra



Ralador funcionando

Elaborado e impresso pelo Depto. de Informação Agrícola

ETA - Projeto 11 - ASCAR

Agosto de 1960