

PRODUTIVIDADE

20 toneladas/ha

QUALIDADE CULINÁRIA

- Ótima qualidade culinária
- Cozinha muito bem em vários meses do ano
- Pode ser frita sem cozinhar

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

 www.idrparana.pr.gov.br > Fale conosco

INFORMAÇÕES

 www.idrparana.pr.gov.br

 pololondrina@idr.pr.gov.br

 (43) 3376-2149

 Polo de Pesquisa e Inovação de Londrina
Rod. Celso Garcia Cid, km 375
Gleba Fazenda Palhano
CEP: 86.047-902 | Londrina – PR

 poloparanavai@idr.pr.gov.br

 (44) 3423-1157

 Polo de Pesquisa e Inovação de Paranavai
Rua Paulo Antônio da Costa, S/N
CEP: 87.701-970 | Paranavai – PR

Mandioca

IAPAR 19 PIONEIRA

Cultivar
de mesa

Polpa
amarela



IAPAR 19 Pioneira, assim como outras cultivares de mesa, deve ser consumida com 9 a 12 meses de idade. Porém, esse período pode ser adiado, embora isso comprometa um pouco a qualidade culinária, uma vez que a raiz torna-se um pouco fibrosa próximo ao pedúnculo.

As raízes estão aptas para consumo quando atingem diâmetro aproximado de 4 cm, independentemente da idade da lavoura.



INDICAÇÃO DE CULTIVO

Região Centro-Sul do Brasil (Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul)



ADAPTABILIDADE EDAFOCLIMÁTICA

IAPAR 19 Pioneira pode ser plantada tanto em solos argilosos (alta fertilidade) como em solos arenosos (baixa fertilidade).



CARACTERÍSTICAS AGRONÔMICAS

- Planta de porte alto e ramificado
- Ramas com boa resistência ao armazenamento
- Raízes compridas com casca marrom-escura

REAÇÃO A DOENÇAS E PRAGAS

Bacteriose	Moderadamente suscetível
Antracnose	Moderadamente resistente
Superalongamento	
Podridões radiculares	

