

AMONTOAS E ESPAÇAMENTOS ENTRE PLANTAS NO CULTIVO DE ARARUTA

Natalia Mai (nataliamai2009@hotmail.com)

Nestor Zarate Heredia (nestorzarate@ufgd.br)

Laís De Lima Luqui (lais_luqui@hotmail.com)

Diego Menani Heid (diegoheid@hotmail.com)

Ivana Roberto Amarila (ivanaamarila@hotmail.com)

Maria Do Carmo Vieira (vieiracm@terra.com.br)

A importância atual da araruta está relacionada com as características culinárias peculiares do seu amido e com o preço no mercado internacional mais elevado que o de seus similares. Dentre essas características, destaca-se o uso no preparo de biscoitos, mingaus e bolos, em substituição às farinhas de trigo, milho ou mandioca. Segundo a sabedoria popular, a araruta tem vários usos medicinais, mas, é na culinária que o uso desta planta se destaca pela leveza inigualável do seu amido), sendo recomendada, pelos médicos, como parte da dieta para pessoas com restrições alimentares ao glúten. Objetivos: determinar a forma de adição de cama-de-frango ao solo e o número de amontoas que induzam maior produtividade de matérias frescas e/ou secas de rizomas de araruta e maior renda líquida e testar porcentuais de substituição de farinha de trigo por farinha do componente amídico de araruta. Área do horto de Plantas Medicinais da Faculdade de Ciências Agrárias-FCA, da Universidade Federal da Grande Dourados, em Dourados – MS. Os tratamentos em estudo foram: forma de adição de cama-de-frango: Cobertura (10 Mg ha⁻¹), incorporado (10 Mg ha⁻¹), cobertura (5 Mg ha⁻¹) e incorporado (5 Mg ha⁻¹) e testemunha (sem cama-de-frango). Amontoa: zero, uma (30 dias após a brotação) e duas (30 e 60 dias após a brotação). Os tratamentos serão arranjos como fatorial 4 x 3, no delineamento experimental de blocos casualizados, com seis repetições. As parcelas terão área total de 4,5 m² (1,5 m de largura por 3,0 m de comprimento), sendo que a largura efetiva do canteiro será de 1,0 m, contendo três fileiras espaçadas de 33,3 cm, com espaçamento entre plantas de 20 cm perfazendo população de 99.000 plantas ha⁻¹. As características avaliadas serão altura (medindo desde o nível do solo até o ápice da folha mais alta) e as produções de massa fresca e seca de folhas, caules, rizomas e raízes. Os que tiveram melhor fonte de variação foram: a amontoa com a massa fresca de rizoma, massa seca de folha e massa seca de rizoma, o espaçamento apresentou a massa fresca de rizoma e massa seca de folha, e por último a interação que apresentou a massa fresca de rizoma e massa seca de rizoma. Concluiu-se que a melhor produção foi a de massa fresca de rizoma.

Palavras-chave: Tratos Culturais, Rentabilidade, Cama de Frango.