



## Reporte de **Mandioca**

**Codigo:** CLT0383C

**Nombre:** Mandioca

**Nombre Científico:** *Manihot esculenta Crantz*

**Grupo:** Cereales, legumbres y tuberculos

**SubGrupo:** Tuberculos

**Breve Descripción:** Es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas extensamente cultivado en América por sus raíces con almidones de alto valor alimentario. La raíz de la mandioca es cilíndrica y oblonga, y alcanza el metro de largo y los 10 cm de diámetro. La cáscara es dura y leñosa. La pulpa es firme, surcada por fibras longitudinales más rígidas; muy ricas en hidratos de carbono y azúcares, se oxida rápidamente una vez desprovista de la corteza. Según la variedad, puede ser blanca o amarillenta. Raíz andina que se utilizó la cáscara.

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** Resistencia, Chaco. Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

Los clones de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) fueron provistos por Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). La producción de todas las variedades se transportó a la Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada y Valles (C.A.U.Que.Va.) por los productores locales. Allí fueron clasificados y conservados en cámaras frías. Tres muestras de la variedad Colorada Amadeo de distintas épocas durante la cosecha, fueron seleccionadas y conservadas en el laboratorio a 4°C hasta su procesamiento y análisis. Todas las determinaciones analíticas fueron realizadas por triplicado.

**Numero de Muestras:** 3

**Origen del dato:** Bibliografica

Jiménez, M. E., & Sammán, N. . (2014)Caracterización química y cuantificación de fructooligosacáridos, compuestos fenólicos y actividad antirradical de tubérculos y raíces andinos cultivados en el noroeste de Argentina. Archivos latinoamericanos de nutricion, 64(2), 131-138.

### Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
<b>Método - Folin Ciocalteau (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales</b>							
<b>Total polyphenols</b>							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PF	243,2000	16,700	SI	NO	3