

[Voltar](#)

[Página Inicial](#)

[Cadastrar NOVO Texto](#)

Texto Completo:

NotÃcias

24/1/2008 - 12:30:39

● Brasil e China vão intensificar cooperação técnica para produção de álcool a partir de mandioca

Brasil e China vão intensificar cooperação técnica para produção de álcool a partir de mandioca

Delegação chinesa visitará a Embrapa no dia 25 de janeiro para definir as diretrizes da parceria

Brasília, 24 de janeiro de 2008 – A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa promove amanhã, de 8h30 às 12h, na Sede da Empresa em Brasília, reunião com uma delegação chinesa composta por representantes de várias instituições de pesquisa com o objetivo de discutir as diretrizes de cooperação técnica entre os dois países para produção de álcool a partir de mandioca. O evento está sendo promovido pelas unidades da Embrapa – Recursos Genéticos e Biotecnologia; Cerrados; Agroenergia e Mandioca e Fruticultura, e vai contar com a presença do Diretor-Executivo da Embrapa, José Geraldo Eugênio de França, além de pesquisadores e dirigentes da Empresa. A comitiva chinesa fica no Brasil até o dia 28 de janeiro, quando visita a Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas, na Bahia. A cooperação técnica tem como base a utilização de mandioca açucarada para produção de etanol, como explica o pesquisador da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Luiz Joaquim Castelo Branco Carvalho. Em 1996, o pesquisador e sua equipe identificaram mutantes naturais de mandioca na Amazônia ricas em glicose.

Hoje, depois de testes bioquímicos e genéticos, já se sabe que a mandioca açucarada tem grandes vantagens, como o alto teor de glicose. “Os programas de melhoramento de mandioca no Brasil são orientados para produção de farinha e fécula. As novas variedades obtidas a partir da mandioca açucarada podem diversificar o mercado de derivados da mandioca em uso comercial na atualidade”, afirma Castelo.

Uma delas é a produção de álcool, já que a mandioca açucarada permite a obtenção de etanol direto da garapa extraída da raiz. Este fato contrasta com o processo convencional que exige hidrólise do amido presente no tubérculo. A China cultiva cerca de 200 mil hectares com mandioca para produção de álcool usando o processo convencional de hidrólise do amido para açúcar e a sua conversão em etanol.

De acordo com Castelo, as pesquisas desenvolvidas pela Embrapa desde 1996 já permitiram identificar genes e características responsáveis pelas mutações naturais que podem beneficiar vários setores da indústria. Atualmente, essas características estão sendo transferidas para variedades comerciais por técnicas de melhoramento genético convencional e utilizadas para incrementar os estudos genômicos e o conhecimento sobre a

funcionalidade das mutações naturais nas variedades de mandioca açucarada.

Os resultados alcançados pela Embrapa despertaram o interesse da CATAS - Chinese Academy of Tropical Agricultural Sciences em desenvolver cooperação técnica para utilização das variedades mutantes de mandioca na produção de etanol. Pelo lado brasileiro, a parceria técnica com a China vai promover avanços no projeto do genoma da mandioca que já tem um piloto do genoma funcional e melhoramento convencional em desenvolvimento na parceria entre a Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e a Embrapa Cerrados. Segundo o pesquisador, os chineses detêm uma técnica genômica de alta escala que aumenta a eficiência na obtenção e sistema de análises do genoma de natureza equivalente da mandioca e em populações, como é o caso das variedades de mandiocas açucaradas.

É importante ressaltar que a cooperação está sendo estabelecida de acordo com os parâmetros ditados pela legislação brasileira que trata do acesso e repartição de benefícios oriundos da biodiversidade

Programação da delegação chinesa no Brasil

A vinda da comitiva chinesa ao Brasil prevê ainda visitas a duas unidades da Embrapa no Distrito Federal: a Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e a Embrapa Cerrados.

Fernanda Diniz

Jornalista

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Fones: (61) 3448-4769 e 3340-3672

E-mail: fernanda@cenargen.embrapa.br

Fernanda Diniz

www.cenargen.embrapa.br

Fone: 61-3448-4769 Fax: 61-3340-3666

Por respeito ao leitor não será permitida a alteração de textos. Clicando AQUI o autor poderá deletar esse texto e gravar outro com nova data atualizada. Entendemos como autor aquele que cadastrou o texto neste portal gratuito, e caso haja qualquer denúncia sobre direito autoral ou qualquer outra impropriedade o texto será deletado sem aviso. Denúncias para diretoria@hotelvirtual.com.br

imprimir 

Envie para alguém esse texto acima com seus comentários e cópia para você!

e-mail DE:

e-mail PARA:

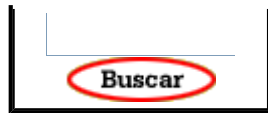
Comentários:

Enviar

Pesquisa de textos
por palavra chave:

Só as últimas!

Notícias!



Voltar

Página Inicial

Cadastrar NOVO Texto

| [Cadastro de Clientes](#) | [Cadastro de Hotel](#) | [Informações](#)
| [_Agente](#) | [Promotor\(a\)](#) | [Animador\(a\)](#) | [Início](#) |