



**Armando M.Valente**

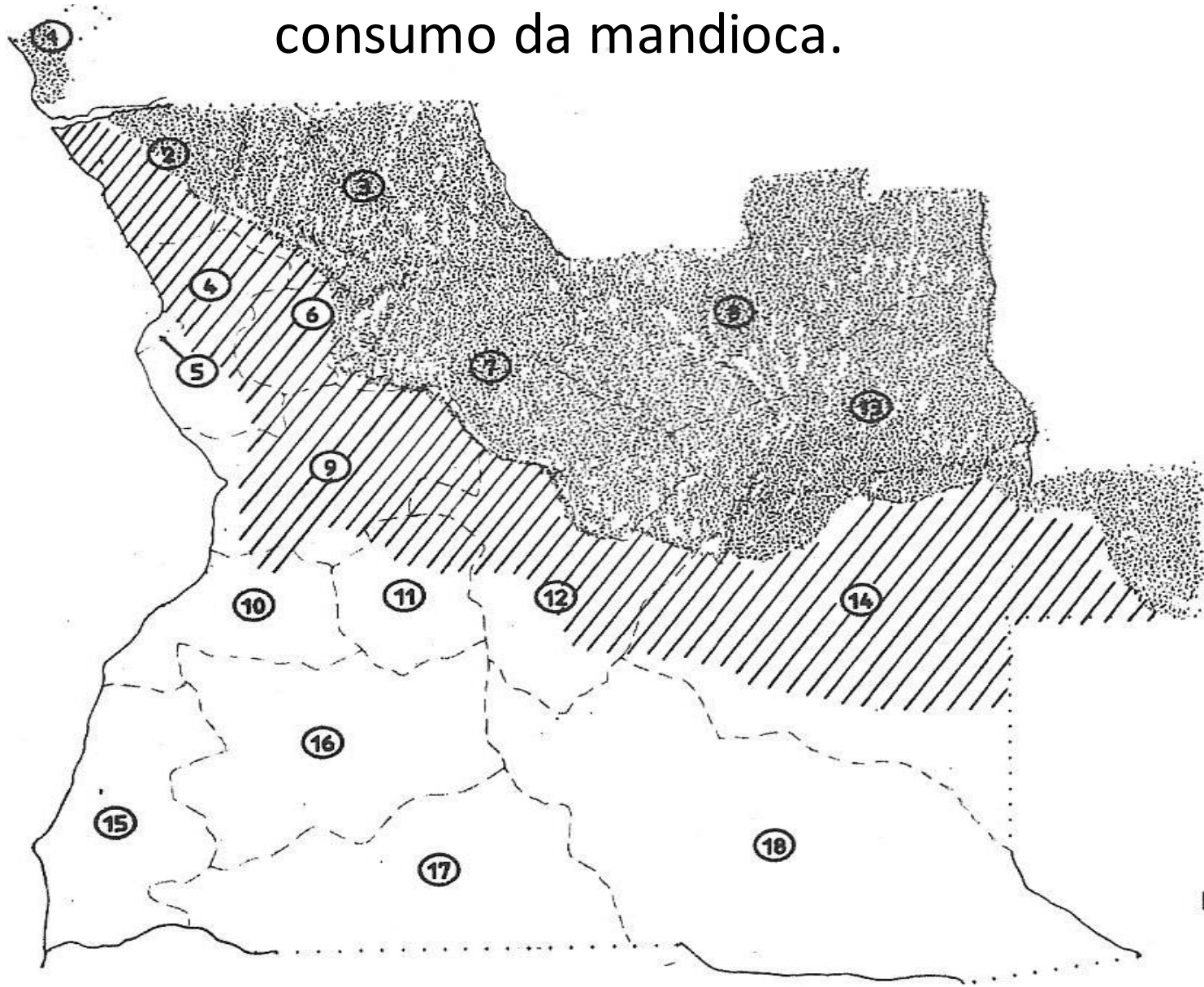
E-mail: [zambela4@yahoo.es](mailto:zambela4@yahoo.es)

Docente da Faculdade de Ciências Agrárias do Huambo.

Universidade José Eduardo dos Santos.



# Zonas de maior produção e de maior consumo da mandioca.



# USOS E UTILIDADE DA MANDIOCA.

## **1.- Alimentação humana e animal**

## **2.- Na indústria**

Goma para tecidos

Melhorante do papel

Fermento químico

Glucose (xarope)

Espessante

Sorbitol (adoçante)

Álcool

Vitamina C

Destrina (papelão)

Plásticos biodegradavel

**Mas o potencial económico desta cultura  
hoje não é explorado na sua plenitude.**

# Usos e utilidades da mandioca em Angola hoje

- Funge de bombó/ fufú
- Tchikuanga
- Mandioca fervida
- Bombó
- Kisaca

**Mas antes não eram só esses**

Antes da Independência Nacional, a crueira (mandioca descada e seca em pedaços mais ou menos de 5cm cada). Era seca ao sol ou secadores melhorados. Mas era na sua maioria preparada manualmente, seca ao sol e vendida pelas populações das aldeias aos comerciantes.

A crueira era uma importante fonte de renda das populações, pois os comerciantes portugueses a compravam e parte dela era transformada em fuba para o consumo humano.

No mesmo período também produzia-se muita farinha torrada (a farinha de Malanje e a farinha musseque), muito comercializada pelos comerciantes portugueses.

## **Após a Independência Nacional:**

Deixou-se de se produzir a crueira e com ela desapareceu as unidades de transformação e exportação da mesma.

Continuou-se a se produzir a farinha torrada. De alguma maneira perdeu a sua qualidade.

Nos últimos 18 anos surgiram algumas indústrias para a produção de fuba de bombó.



Não absorve toda produção nos momentos altos da colheita e no caso particular da mandioca, deterioração pós-colheita



Maior capacidade de absorção

# **Tentativas de industrialização da mandioca em Angola**

Foram (são?) várias as tentativas de industrializar-se este importante produto agrícola, responsável pela segurança alimentar de mais de 15 milhões de habitantes, pelo menos do Norte todo, incluindo o Leste, de Angola.

Em Angola independente, além das unidades rudimentárias de produção de farinha torrada, com o surgimento da paz e conseqüente relançamento da produção agrária nacional, também ressurgiu o interesse por instalar unidades agroindustriais com algum e considerável grau de automatização.

# Tentativas conseguidas

Mas fracassadas

Nos últimos 18 anos foram montadas 3 ou 4 unidades indústrias para a transformação da mandioca, nomeadamente na:

## **Província de Malanje**

- ❖ Capital privado;
- ❖ Uma unidade com promotor nacional;
- ❖ Outra com promotor estrangeiro residente;
- ❖ Totalmente automatizadas;
- ❖ Montadas com a assistência técnica estrangeira;

- ❖ Uma das unidades tem uma linha de fuba de bombó, três linhas de farinha torrada cada uma com diferentes granulações (farinha fina, farinha torrada de malanje e uma intermédia);
- ❖ A outra unidade só tem uma linha, a de fuba de bombó.

# **Características dos produtos**

## **Unidade agroindustrial A:**

- ❖ Farinha torrada de boa qualidade (as três linhas);
- ❖ Fuba de bombó de má qualidade organoleptica e fora dos padrões habituais dos consumidores;
- ❖ Rendimento razoável, por tonelada de mandioca.

## **Unidade agroindustrial B:**

- ❖ Fuba de bombó de má qualidade organoleptica e fora dos padrões habituais dos consumidores;
- ❖ Baiximo rendimento por tonelada de mandioca.

## Província do Zaire

- ❖ Capital público sob gestão de um operador estrangeiro. Actual está em processo de licitação;
- ❖ Uma unidade com promotor público;
- ❖ Semi-automatizada;
- ❖ Montadas com a assistência técnica estrangeira;
- ❖ A unidade só tem uma linha, a de fuba de bombó.

## **Características dos produtos**

- ❖ Boa qualidades organolepticas, com os padrões habituais da fuba de bombó;
- ❖ Rendimento razoavel por tonelada de mandioca.

# **Realidade**

Todas estão paralizadas. Pelo menos as linhas de produção de fuba de bombó

# **Causas prováveis**

## **Gerais**

1. Inadequado desenho das fábricas;

1. Ausência do conhecimento da especificidade bioquímica e fisiológica da matéria prima (a mandioca) para efeitos de fuba de bombó;

1. Pouco conhecimento sobre as exigências do consumidor relativamente às características organolépticas da fuba de bombó.

# **Causas prováveis.**

Continuação

## **Específicas**

1. Inversão da sequência técnica esperada;
1. Má seleção das variedades para matéria prima;
1. Ineficientes sistemas de fermentação da mandioca

# O Quê fazer?

1. Política pública de fomento da industrialização da mandioca com incentivos específicos;
1. Financiamento directo da investigação científica aplicada;
1. Linha de financiamento para este segmento do sector agroindustrial.

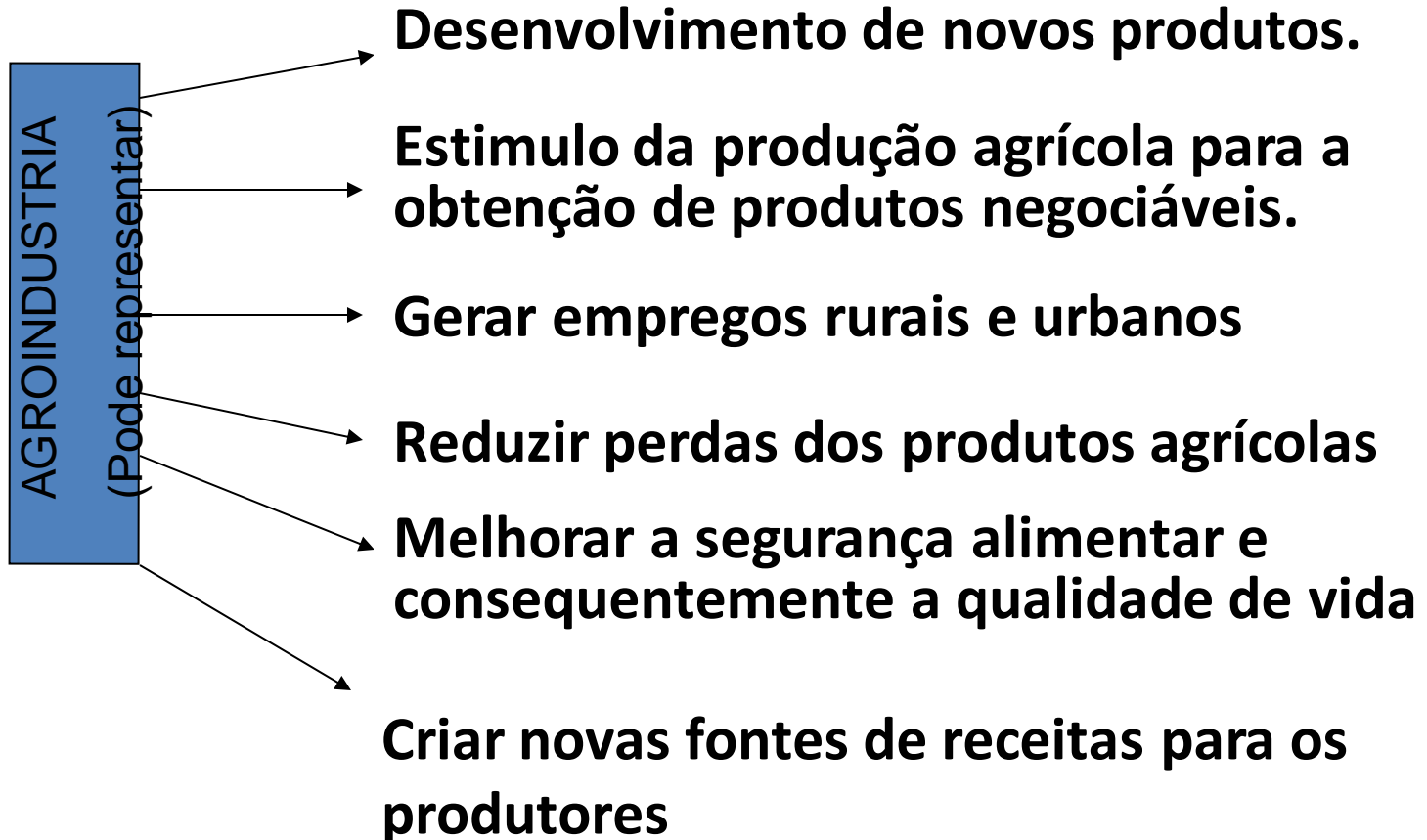
**Mas porquê?**

## **Porque:**

- 1.- É preciso desenvolver a indústria Agroalimentar
- 2.-É preciso desenvolver a economia rural
- 3.- Diversificar as fontes de renda dos produtores rurais e conseqüentemente as fontes de renda do País.

# Porque:

Apostar na industrialização da mandioca em Angola, vai representar:







**MUITO  
OBRIGADO**

**Muito agradeço os organizadores  
deste evento pela oportunidade.**