

THE STORAGE OF FRESH CASSAVA ROOTS

R.H. Booth*

SUMMARY

Internal streaking and discolouration are the primary causes of the loss of acceptability of harvested cassava roots. Mechanical damage is a major cause of rapid post-harvest deterioration. Curing occurs in cassava roots stored in structures similar to potato clamps. These are inexpensive and easy to build using readily available materials. In such clamps unselected roots have been stored with acceptable levels of loss for up to two months under the conditions prevailing at Cali, Colombia during cool seasons. During storage internal quality changes included an increase in sweetness, and a softening of the root core. After successful curing, cassava roots had a longer shelf-life than freshly harvested roots.

RESUME

La pourridié interne et la décoloration sont les premières causes qui privent le manioc récolté de ses qualités. Les dégâts dûs aux opérations mécanisées sont à la base de la détérioration rapide subie après la récolte. Le manioc stocké recouvre ses qualités dans des structures semblables aux silos à patate. On les construit aisément et à peu de frais en utilisant du matériel déjà existant. Dans ces silos on a stocké les racines rejetées pour leur niveau de perte, pendant environ deux mois en conditions prevalant au Cali, et en Colombie pendant les saisons fraîches. Pendant le stockage il y a eu changement dans la qualité interne du produit qui par ailleurs est devenu plus sucré et plus doux. Quand le traitement réussit, le manioc acquiert une durée de conservation plus longue que le manioc fraîchement récolté.

RESUMEN

El rayado interno y la decoloración son las causas primarias de la pérdida de aceptabilidad de las raíces de yuca cosechadas. El daño mecánico es la mayor causa de una deterioración rápida post-cosecha. El curado ocurre en las raíces de yuca almacenadas en estructuras similares a las prensas para papa las cuales son baratas y fáciles de construir, con materiales disponibles. En este tipo de prensas se han almacenado raíces no seleccionadas hasta dos meses, observándose pérdidas aceptables bajo las condiciones que prevalecen en Cali, Colombia, durante la temporada de frío. Durante el almacenaje la calidad interna cambia lo que incluye un incremento de dulzura y el ablandamiento de la parte central de la raíz. Después de un curado exitoso, las raíces de yuca tienen una vida de almacenaje mayor que la de las raíces recién cosechadas.

*Tropical Products Institute (T.P.I.), 56-62 Gray's Inn Road, London W.C. 1 England. The work was undertaken at the Centro Internacional de Agricultura Tropical (C.I.A.T.), Apartado Aereo 67-13 Cali, Colombia, as a part of a joint TPI/CIAT Cassava storage project.