

Economia

Capixabas produzem supermilho

Novo milho feito no Estado é maior, mais resistente e tem mais nutrientes. Para isso, foram necessários 22 anos de pesquisa

Texto: Luciana Almeida
Arte: André Felix

Mais resistente e nutritivo. Assim é o Capixaba Inca-per 203, o chamado Milho Capixaba, desenvolvido por pesquisadores do Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Inca-per), em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária (Embrapa), de Minas Gerais.

O supermilho é uma realidade para cerca de mil produtores do Espírito Santo que escolheram cultivá-lo devido à resistência ao calor e às pragas, e maior valor nutricional.

Atualmente, no Estado, grande parte dos produtores do supermilho utilizam o grão na alimentação de animais. Mas em Pedra Azul, região serrana, os produtores da fazenda Saúde usam a farinha para fazer pães, bolos e polentas.

“Os alimentos são oferecidos aos turistas, que se surpreendem com a aparência e o sabor”, destacou.

A expectativa é que, nos próximos cinco anos, o milho Capixaba chegue ao mercado e que no mínimo 20% dos produtores do Estado cultivem o produto, disponibilizado apenas pelo Incaper.

Melhorias no Milho Capixaba ainda são estudadas, segundo o pesquisador Romário Gava Ferrão.



Como foi criado

1985 e 1986 - Seleção e avaliação de 14 espigas e início dos cruzamentos por meio de replantio.

1997 - Durante 11 anos de cruzamentos e autofecundações, apenas cinco espigas foram selecionadas para a produção das sementes.

1985

1997

Conheça mais

Características especiais, desenvolvidas durante as pesquisas, tornam o Milho Capixaba único no Brasil

O CULTIVO

Cuidados ajudam a melhorar a colheita

As recomendações são as mesmas do cultivo do milho convencional.

- > **EVITAR** o plantio em épocas frias, entre abril e maio.
- > **COLOCAR** entre 40 a 50 mil grãos por hectare.

- > **A ADUBAÇÃO** da terra deve ser feita de acordo com a necessidade do solo.
- > **O PRODUTOR** pode utilizar esse milho para fazer a própria semente para o próximo plantio.

PLANTA

> **CADA PLANTA** pode produzir até duas espigas. A planta normal produz apenas uma espiga de milho.

CARACTERÍSTICAS

30%
A MAIS DE
PROTEÍNAS

45%
A MAIS DE
GORDURA

50%
A MAIS DE
FÓSFORO

48%
A MAIS DE
CALORIA

A ESPIGA

- > **GRÃOS** mais avermelhados
- > **GRÃOS** mais duros
- > **SEU PESO** é entre 15% e 20% superior
- > **14,5 FILEIRAS** de grãos (em média as espigas possuem 12,5 fileiras de grãos)

- > **MAIOR** quantidade de palhas
- > **A PLANTA TEM MAIOR TOLERÂNCIA** à seca e a altas temperaturas

2012

CURIOSIDADES

Como é a autofecundação?

O pólen da planta macho é colhido e colocado na planta fêmea, na fase de florescimento. No caso do milho, o pólen é colocado no chamado “cabelinho” da espiga.

Por que Milho Capixaba?

Durante a colonização, os índios que viviam no Espírito Santo, usavam suas roças para o plantio de milho, sua principal fonte de alimento. Daí os imigrantes passaram a chamá-los de capixabas que, na linguagem indígena significa, pequena roça de milho. Por isso o Capixaba Incaper 203 foi batizado de Milho Capixaba.

A DIFERENÇA



10% maior, em diâmetro, que o milho convencional

Mais vitamina na mesa

1 Frango

O frango se alimenta com uma quantidade menor de grãos. Mesmo assim ingere a quantidade necessária de nutrientes.

2 Ovo

O ovo é mais rico em proteínas, gordura, fósforo e cálcio e a gema mais avermelhada.

3 Alimento

Os alimentos preparados com o ovo agregam maior quantidade de nutrientes. O sabor fica diferenciado e a coloração mais intensa.

4 Homem

Uma menor quantidade de alimento ingerido sustenta da mesma forma. As pessoas consomem mais nutrientes e se tornam mais saudáveis.