

# Alternativas



## para agregar valor

**Israel Alexandre Pereira Filho \***

**José Carlos Cruz \***

São chamados milhos especiais, todos aqueles que não são cultivados para a produção de grãos secos, commodities. A produção de milhos do tipo “especiais” envolve a produção de milho verde comum, milho verde doce, milho pipoca e milho destinado a produção de minimilho, milho para alto teor de óleo, milho de alta qualidade protéica, milho para canjica, dentre outros, que possuem nicho de mercados próprios com grande valor agregado.

Serão descritos de forma sucinta, assuntos sobre milho verde, milho canjica, milho pipoca e minimilho. A demanda do consumidor, cada vez maior por estes tipos de milhos, impulsionou as empresas de sementes a investir no desenvolvimento de híbridos e variedades de milho especiais que agregam maior valor para o produtor.

Em linhas gerais o cultivo do milho ver-

de é semelhante ao do milho para grãos. Entretanto, o espaçamento deve ser de 80 a 90 cm entre linhas e densidade de semeadura variando de 45 a 50 mil plantas/ha, para garantir maior produção de espigas comerciais e, facilitar a colheita, que normalmente é manual. Outro ponto importante é monitorar o potássio do solo que é todo exportado na palhada, utilizada como forragem após a colheita do milho verde. São poucas as cultivares para milho verde encontradas no mercado. Os híbridos comercializados são Ag 1051, Ag 4051, PHD 20F07, BM 3061, GNZ 2004 e as variedades CAT verde 2 e UFVM 100 (Embrapa Milho e Sorgo 2009). O preço do milho verde nas CEA-GESP e CEASAS MG, em embalagens de 20 kg e 25 kg variam de R\$ 13,00 a R\$15,00 respectivamente. Com estes preços, considerando uma produção de 15 t por

hectare, é mais rentável cultivar o milho verde do que o milho grão a R\$25,00 a saca de 60 kg. Neste segmento também se enquadra o milho doce, que é destinado à indústria de conservas alimentícias, para envasamento na forma de conserva.

O milho pipoca, de grãos amarelos ou brancos, é consumido em todo território nacional, também é uma ótima fonte de agregar valores. Tanto é que o cultivo deste tipo de milho vem crescendo rapidamente no Brasil, especialmente nos estados de Mato Grosso e Goiás, demandado pelas indústrias alimentícias que trabalham com o produto. O mercado de sementes, ainda é pequeno, representado pelos híbridos IAC 112 e 125, Zélia, Jade e as variedades RS 20, BRS Angela e UFVM2 Barão de Viçosa e, mais seis híbridos (P608, P608 HT, P618, P621 e P625) registrados pela Yoki Alimentos. A produção atual no Brasil chega a 70.000 t, sendo que mais de 50% são produzidos pela Yoki, através de parceiros da empresa. Espaçamento de 70 a 80 cm

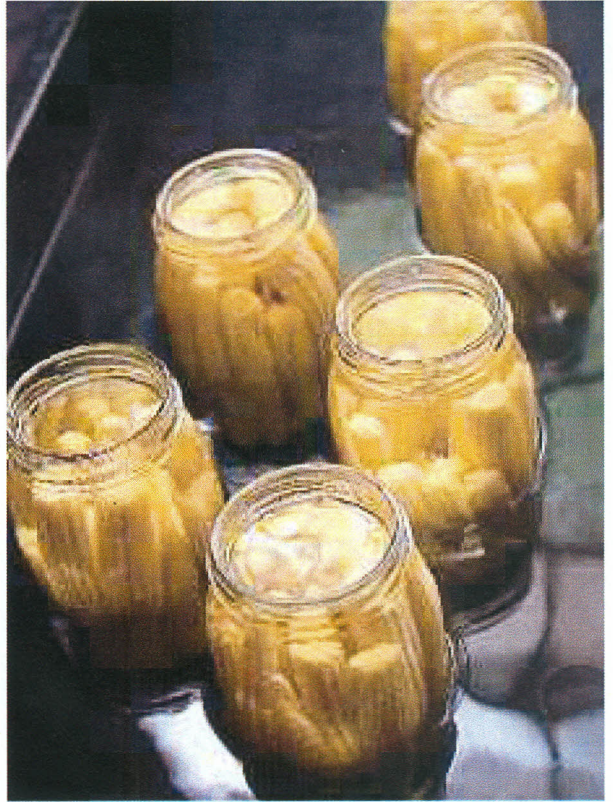
*\* Os autores são engenheiros agrônomos, pesquisadores da Embrapa Milho e Sorgo.*



## MILHOS ESPECIAIS

entre linhas e densidade de semeadura com 60.000 plantas por hectare. A produção chega a 3 t por hectare e a capacidade de expansão deve ser ao redor de 35 (Ex. uma xícara de café de milho pipoca tem de render 35 xícaras de pipoca) Cultivado em espaçamento reduzido (50 cm) chegou a 3.500 kg por hectare (Embrapa Milho e Sorgo). O preço do saco de 30 kg está na faixa de R\$ 54,00 (Campos News 2009).

*O produtor processa o minimilho na forma de conserva e vende o produto drenado para indústria ou para restaurantes na faixa de R\$5,00 a R\$6,00 por quilo.*







*O cultivo de milhos especiais vem crescendo rapidamente no Brasil, especialmente nos estados de Mato Grosso e Goiás, sempre com alto valor agregado.*

O minimilho, nada mais é do que a inflorescência feminina do milho colhida na forma jovem. O consumo e a demanda deste tipo de alimento vêm crescendo rapidamente no Brasil. O crescimento das áreas com plantio de milho para minimilho está sendo impulsionado pelas indústrias de conservas alimentícias, supermercados, restaurantes e casas especializadas que dão preferência ao minimilho produzido no Brasil. Até bem pouco tempo o minimilho consumido no Brasil, era todo importado da Tailândia, o que onerava o preço do produto final nas prateleiras dos supermercados. O minimilho é colhido em aproximadamente 60 dias após o plantio, sendo por isso considerado como hortaliça. Qualquer cultivar de milho produz minimilho, sendo preciso, apenas, seguir as recomendações de manejo para se obter o produto. Para isso o milho deve ser semeado com densidade de 180.000 plantas por hectare, no espaçamento de 80 cm entre linhas. Há uma preferência pelas indústrias de conservas de envasar o minimilho obtido do milho doce, principalmente para exportação. Um hectare de milho semeado para produzir minimilho rende ao redor de 1.500 kg. ha do produto comercial. Cerca de 75% do peso da espiguiinha é constituído pela palha verde e cabelos. Comercialmente o minimilho deve medir de 4 a 12 cm de comprimento e o diâmetro variando de 0,5 a 1,5 cm. O produtor processa o minimilho na forma de conserva e, vende o produto drenado para in-

dústria ou para restaurantes na faixa de R\$5,00 a R\$6,00 por quilo (Informação do autor). O milho utilizado para canjica, encontrado no mercado normalmente, é o milho comum de cor branca, embora possa ser utilizado também em menor proporção o milho de cor amarela. A canjica é obtida retirando-se o gérmen, que é usado na extração do óleo, e a película externa do milho. Após então, os grãos são polidos para retirar o pó, lavados, secados e embalados. Comercialmente estão no mercado cinco cultivares de milho branco para canjica, BR 451, AL Branco, RS 21 (variedades) e IPR 119, IPR 127 (híbridos). O cultivo deste

**QUALQUER CULTIVAR DE MILHO PRODUZ MINIMILHO, SÓ É PRECISO SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE MANEJO.**

tipo de milho segue as mesmas técnicas de manejo e tratos culturais do milho normal para grãos. Pode ser cultivado na safra normal ou na safrinha. Sua comercialização é mais concentrada nos meses de festas juninas e com maior ênfase nas regiões do Nordeste, a exemplo do milho pipoca. O milho canjica é comercializado em sacos de 30 kg com o preço variando ao redor de R\$36,00, ou seja, R\$1,20 o qui-

lo ([www.cerealistasoajose.com](http://www.cerealistasoajose.com)) enquanto o milho commodity é comercializado em sacos de 60 kg. Os milhos especiais, ou alternativos, têm ganhado cada vez mais adeptos, sendo que alguns, como o milho verde, consumido em todo território nacional praticamente o ano todo, tem sido mais cultivado. No caso do minimilho, que é uma forma alternativa mais recente do cultivo do milho no Brasil, a sua demanda vem crescendo rapidamente, devido ser utilizado como prato acessório em quase todos restaurantes, e a venda nas principais cadeias de supermercados do Brasil. O milho pipoca começa a ser plantado em maiores escalas no país, especialmente no Centro-Oeste, com sementes de qualidade produzidas no Brasil, tem despertado grande interesse da classe produtora desse tipo de milho, que até a pouco tempo as sementes eram todas importadas, e de custo elevado. O milho para canjica tem despertado interesse das empresas nacionais produtoras de sementes, que observaram crescimento da demanda por este tipo de milho e das áreas plantadas especialmente dos milhos de cor branca. Apesar de poucas cultivares oferecidas ao mercado isso mostra aumento da demanda pela procura pelo milho para canjica.

Os milhos produzidos no sistema de produção orgânicos têm evidenciado maiores ganhos de valor agregado para o produtor que se dedicar à prática da agricultura orgânica ou agroecológica. 🌱