

ONDE ENCONTRAR?

Cooperativa União dos Agricultores Familiars de Canguçu/RS

Av. Exército Nacional, 225
Canguçu/RS - CEP 96600-000
(53) 3252.2506
uniaocooperativa@gmail.com

Cooperativa Agroecológica Nacional Terra e Vida (Coonaterra)/Bionatur

Assentamento Roça Nova, s/n, Interior
Caixa Postal nº 14
Candiota/RS - CEP 96495-000
(53) 99919.4150
bionaturcomercial@gmail.com
www.bionatursementes.bio.br

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 392 - km 78 - CEP 96010-971 - Pelotas, RS - Cx. Postal 403
www.embrapa.br/clima-temperado
www.embrapa.br/fale-conosco

Alternativa ao trigo
para produção de farinha
e panificação sem glúten

MILHO BRS 015 FARINÁCEO BRANCO

Embrapa Clima Temperado - Agosto/2019 - 200 exemplares

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Embrapa



DESENVOLVIMENTO

A variedade de milho BRS 015 Farináceo Branco é oriunda de acesso coletado em São José do Norte, ainda na década de 1990, da população original, denominada 'branco açorianos'. Entre 2003 e 2008, a Embrapa Clima Temperado selecionou mais de cem progênies (descendentes) que, combinadas, deram origem à variedade.

DESTAQUES

Possui grãos com coloração branca, característica que proporciona aos pães feitos desse milho melhor aceitação junto aos consumidores, com potencial para agregar valor e gerar renda ao atender nichos de mercado. Produz sementes bem mais farináceas (moles), com maior facilidade de moagem em relação ao milho comercial, resultando em mais material fino quando triturado. Por ser de polinização aberta, ainda permite a produção de sementes pelo próprio agricultor. Também é indicado para sistemas orgânicos.

PÚBLICO-ALVO

Agricultores familiares e agroindústrias.

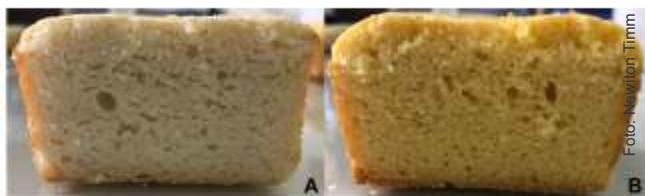


Foto: Newton Timm

(A) Milho BRS 015 Farináceo Branco; (B) Milho comercial

USOS POSSÍVEIS

A sugestão é que seja produzida farinha integral a partir dos grãos, de maneira que incorpore os óleos naturais do milho – gorduras consideradas boas e responsáveis pelo bom funcionamento do organismo. A variedade é apropriada para uso em pães, biscoitos e bolos, já que sua farinha tende a ser menos arenosa em textura. Também tem potencial para produção de milho verde.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

A variedade apresenta teores de proteínas e minerais – como cobre, manganês, ferro e zinco – superiores aos do milho tradicional. Uma fatia de 100 g de seu pão corresponde a 31% das necessidades de ingestão de ferro, segundo tabela de Ingestão Diária Recomendada para adultos (IDR) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

MILHO BRS 015	TEOR	VDR (ANVISA)	APORTE MILHO FARINÁCEO
Moido	(%)	(g)	(g/100 g) (%)
Umidade	11,97		
Matéria seca	88,03		
Lipídios	4,52	55	8,21
Fibra bruta	2,91		
Proteínas	9,01	50	18,02
Cinzas	1,46		
MINERAIS			
MACROELEMENTOS	TEOR	VDR	APORTE MILHO FARINÁCEO
	(mg)	(mg)	(mg/100 g) (%)
Cálcio	280	1000	2,8
Magnésio	2770	260	106,5
Potássio	4170		
Fósforo	870	700	12,4
MICROELEMENTOS	TEOR	VDR	APORTE MILHO FARINÁCEO
	(mg)	(mg)	(mg/100 g) (%)
Cobre	2,04	0,9	22,6
Ferro	44,93	14	32,0
Manganês	90,63	2,3	39,4
Zinco	28,93	7	41,0

Composição centesimal e mineral da cultivar BRS 015. Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, 2018.

CARACTERÍSTICAS AGRONÔMICAS

Tipo de cultivar	Variedade de polinização aberta
Tipo de grão	Farináceo
Cor do grão	Branco
Ciclo	Precoce
Da emergência ao pendramento	65 a 70 dias
Estatura média das plantas	210 cm
Altura médias das espigas	105 cm
Produtividade média de grãos	5 mil plantas kg/ha
População de plantas(recomendada)	50 mil plantas/hectare
Região de adaptação	RS
Indicação de uso	Grãos, farinha e milho verde
Empalhamento	Muito bom
Reação às principais doenças	Tolerante
Época de semeadura	Setembro a dezembro



Foto: Paulo Lanzetta