



EMBRAPA

Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados  
Rodovia BR 020 km 19, Caixa Postal 70 023  
73 300 Planaltina - DF

ISBN

Nº 1 abr, 81

# ano - noticiário - noticiário

material para imprensa, rádio e televisão - divulgação livre

TRITICALE, UMA NOVA

CULTURA PARA OS CERRADOS

Segundo pesquisadores do Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados (CPAC), situado nas proximidades de Planaltina, o Brasil poderá contar brevemente com um novo cereal substitutivo do trigo, mais adaptável às terras pobres e ácidas do Planalto Central, e de alta produtividade.

Trata-se do triticale, criado pelo homem há mais de 50 anos através de cruzamentos do trigo com o centeio, que, originário da Europa e do Canadá e aperfeiçoado no México (CIMMYT), vem sendo testado e aperfeiçoado para obtenção de linhagens melhoradas em campos experimentais do Rio Grande do Sul e dos Cerrados do Planalto Central.

Associando as qualidades de panificação e de produtividade do trigo, com a rusticidade, capacidade de adaptação às terras pobres e ácidas e maior resistência às doenças, do centeio, os técnicos vêm conseguindo, de ano para ano, um cereal que, embora de qualidade inferior à do trigo quanto ao valor panificativo, pode tornar-se uma cultura altamente compensadora pela sua maior produtividade, mesmo em terras pobres.

Experiências feitas por pesquisadores do CPAC, nos últimos cinco anos, com plantações de trigo e de triticale, sob as mesmas condições climáticas e de solos dos Cerrados, demonstraram que o triticale teve uma produção entre 25 a 30% superior à do trigo.



Esta superioridade de produção do triticales nos Cerrados, segundo o pesquisador Ady Raul da Silva, compensa economicamente a sua inferioridade em valor panificativo, pois, além de possibilitar melhor aproveitamento dos Cerrados de solos pobres e ácidos, pode contribuir para melhorar a alimentação popular e para fortalecer a nossa balança de pagamentos.

Segundo testes do Centro de Tecnologia Agrícola e Alimentar da EMBRAPA, na fase atual das pesquisas as novas linhagens de triticales fornecem farinha panificável um pouco inferior à do trigo, mas excelente para o fabrico de biscoitos e mistura com a farinha de trigo destinada à panificação.

Atualmente, os pesquisadores do CPAC estão empenhados, além de prosseguir os experimentos em pequena escala, em partir para plantações em campos pilotos, situados em várias regiões dos Cerrados, e mesmo para sistemas de lavouras em larga escala, verificando a sua produção comercial e obtendo produção para ter a sua qualidade avaliada pelos moinhos comerciais.

Dependendo desses passos finais das pesquisas e da aprovação da cultura do triticales para fins comerciais pelo governo, que possui o monopólio das farinhas panificáveis, acreditam os técnicos da EMBRAPA que a adoção da farinha do triticales tanto para o consumo direto, em biscoitos e outras formas, como para a mistura com a farinha de trigo panificável, poderá ser um fator importante para a alimentação popular e fortalecer a nossa balança de pagamentos pela substituição do trigo importado.