

Tragam: 2.000 exemplares - Dezembro de 2006

Milheto

e suas múltiplas funções



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Milho e Sorgo**

Rod. MG 424 km 45 - Caixa Postal 151
35701-970 Sete Lagoas, MG

Fone: (31) 3779-1000 - Fax: (31) 3779-1088
www.cnpms.embrapa.br
sac@cnpms.embrapa.br

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Milho e Sorgo

O milheto é de origem africana, da região semi-árida ou seca entre Sudão e Senegal, e ao longo do tempo foi se dispersando para o leste da África depois para a Índia, chegando à península arábica e sul da África. Pela sua origem, o milheto é indicado para solos de baixa fertilidade, e clima semi-árido e apresenta alta resistência à seca e ao calor.

A Índia é o maior produtor de grãos, responsável por 34% da produção mundial. Em seguida, vem a Nigéria com 21%, Níger com 9%, China com 7% e Burkina Faso com 4%. A produção mundial alcançou cerca de 27,6 milhões de toneladas de grãos, sendo que esses cinco países são responsáveis por 75% de toda a produção mundial, ou seja, 21 milhões de toneladas.

Os grãos de milheto são a base da alimentação humana na África e Índia. Praticamente, toda a produção de grãos da Índia é consumida em forma de farinhas empregadas na elaboração de pães, bolos, mingaus, pipocas, doces e bebidas. Outra vantagem do uso do milheto na alimentação humana é o fato dele não conter glútem.

No Brasil, o milheto é cultivado basicamente para produção de massa para cobertura do solo em sistema de plantio direto em todos os estados do centro-oeste e sudeste, principalmente, oeste de SP e sul do país. No Maranhão, Piauí, Pernambuco e oeste baiano também têm sido plantado e no RS é utilizado como pastejo direto.

A produtividade de grãos de milheto pode chegar a 2.500 kg por hectare. Para forragem e silagem, a produção de massa verde pode chegar a 70 toneladas por hectare em um corte, quando o plantio for de setembro a outubro, ou no início das chuvas. Quando utilizado em pastagem, a planta do milheto chega a ser pastoreada por 5 a 7 vezes, deixando o corte a 20 cm do solo.

O milheto pode ser utilizado como pastejo direto, forragem picada, silagem, feno ou como grão em ração. As vantagens são bom desenvolvimento em condições de baixa disponibilidade de água, rapidez de crescimento, boa capacidade de rebrota e boa qualidade de forragem superando o milho e o sorgo em conteúdo protéico e maior produção de massa.

De uma maneira geral, os grãos do milheto podem substituir o milho e o sorgo em até 70% na formulação de rações para aves, peixes e ruminantes.

A grande vantagem desta substituição é o baixo valor dos grãos no mercado, sendo cerca de 30% mais barato que o milho e 20% em relação ao sorgo. A porcentagem de proteína bruta encontrada nos grãos de milheto está em torno de 12% enquanto que nos grãos de milho é de 8,4% e de sorgo é 8,3%. O milheto também supera o milho e o sorgo em proteína digestível (9,0; 7,2; 6,9, respectivamente), porém perde em energia metabolizável. Outra vantagem do milheto é que ele não tem nenhum fator anti-nutricional, ou seja, não causa nenhum problema nutricional quando usado na alimentação humana ou animal.

O Milheto é uma cultura indicada para pequenos produtores porque ele pode entrar na alimentação de animais tanto o grão como a planta inteira. Ele é muito utilizado pelo pequeno produtor que trabalha com gado leiteiro, em razão da grande produtividade e alta qualidade da forragem.

Estudos mostram que a cultura do milheto funciona como uma bomba biológica extraíndo nutrientes do solo e permanecendo na palhada, sendo reciclados e liberados gradativamente ao solo novamente. Além disso, o milheto funciona no controle de erosão e de ervas daninhas, mantém a umidade do solo e atenua a sua temperatura, ou seja, o milheto é uma cultura que desempenha um papel fundamental na preservação do meio ambiente ao possibilitar uma agricultura sustentável..

A Embrapa Milho e sorgo realiza avaliação e seleção de linhagens, variedades e populações visando o desenvolvimento de cultivares.

