



'Capixaba Incaper 203'

Nova Variedade de Milho para a Agricultura
Familiar do Estado do Espírito Santo



Incaper
Instituto Capixaba de Pesquisa,
Assistência Técnica e Extensão Rural

Secretaria
da Agricultura,
Abastecimento,
Aquicultura e Pesca

UM NOVO
ESPÍRITO SANTO
Governo do Estado
www.es.gov.br

IMPORTÂNCIA SOCIAL E ECONÔMICA

- ✂ Cereal estratégico em todo o mundo
- ✂ Segurança alimentar e nutricional
- ✂ Importante fonte de receita

PRODUÇÃO (2006/2007)

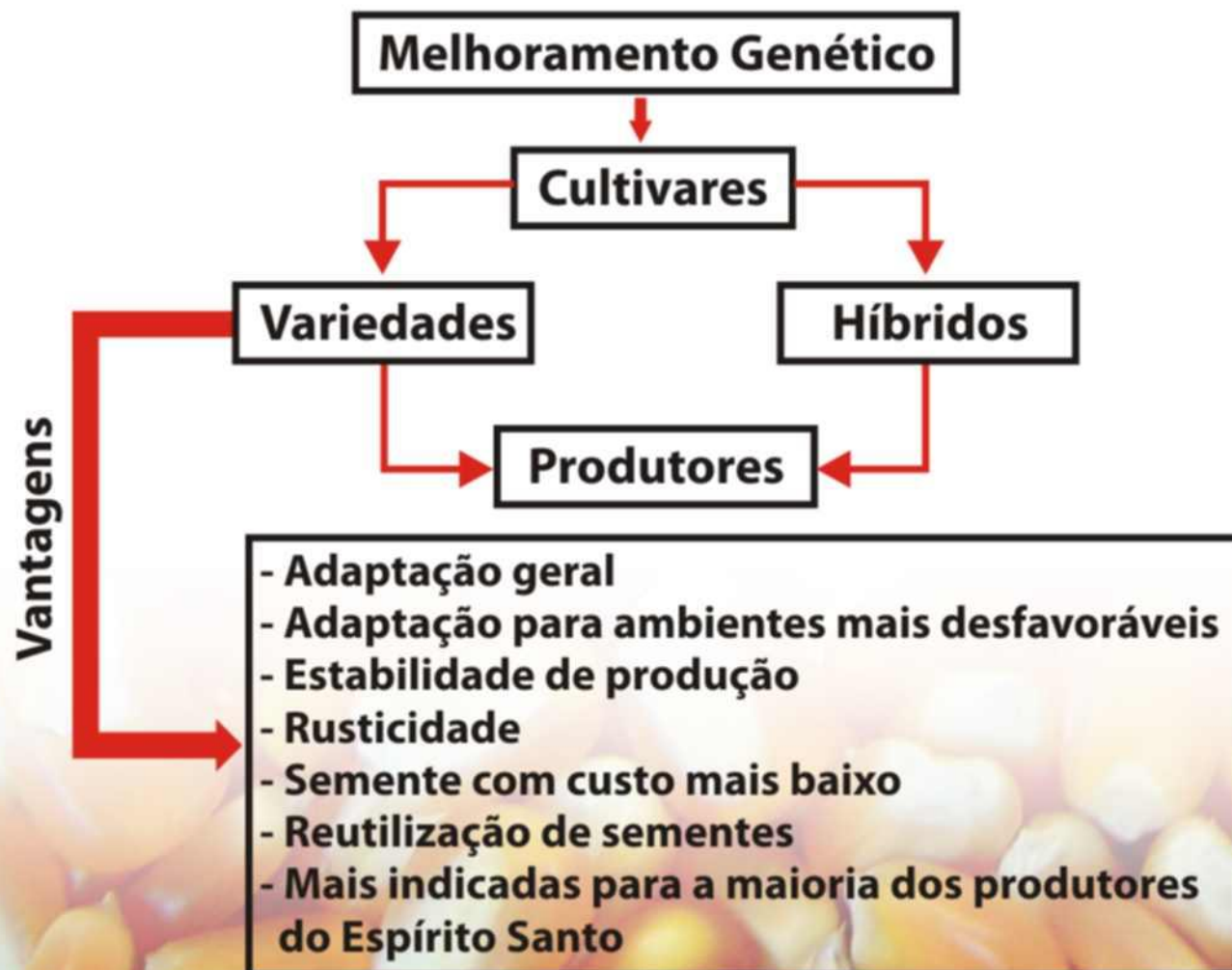
- ✂ Mundo - 700-800 milhões t
- ✂ Estados Unidos - 270-345 milhões t
- ✂ China - 145 milhões t
- ✂ Brasil - 51 milhões t
- ✂ Espírito Santo
 - 40 mil ha
 - 92 mil t
 - 20 mil famílias
 - Demanda de 450 mil t/ano
 - Maioria dos produtores de base familiar



↓
50 % produção brasileira

PESQUISAS COM MILHO

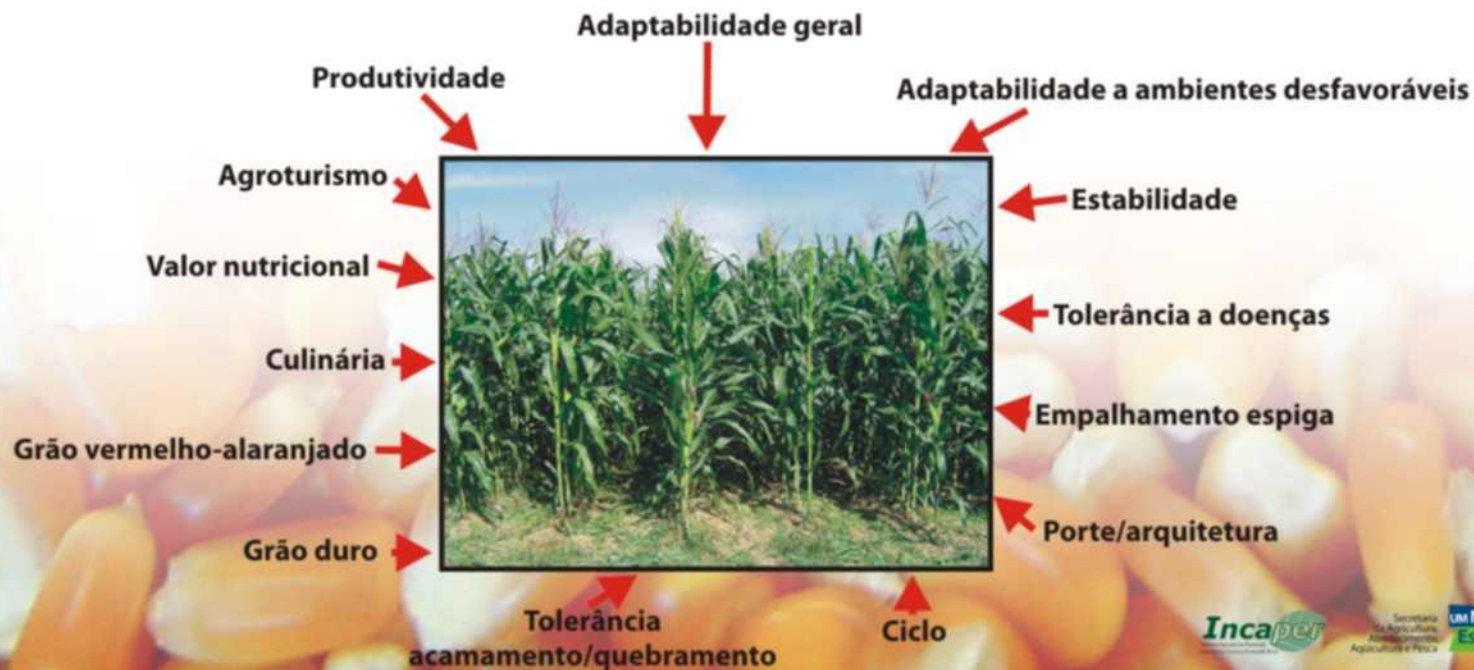
 Cultura mais estudada no mundo





ESTRATÉGIAS DE MELHORAMENTO GENÉTICO - 12 ciclos seleção (SME, SEDFMI)

- 🌽 Espírito Santo e suas diversidades
- 🌽 Perfil do produtor
- 🌽 Produtor de base familiar
- 🌽 Utilização do milho
- 🌽 Cultivar diferente



HISTÓRIA DA TECNOLOGIA



'Capixaba Incaper 203'

4ª Variedade: FES

- ✂ **1985:** Introdução e avaliação de 14 materiais genéticos básicos.
- ✂ **1987:** 4 ciclos de seleção das 5 populações superiores.
- ✂ **1991 a 1996:** Autofecundações e cruzamentos.
- ✂ **1997:** Formação pré-variedade (sintético).
- ✂ **1998 a 2006:** 8 ciclos de seleção (adaptação).
- ✂ **1999, 2003, 2004, 2005:** Avaliações experimentais.
- ✂ **2006 a 2007:** Avaliações laboratório e culinária, multiplicação de sementes.
- ✂ **2007:** Lançamento.



'Capixaba Incaper 203'

CARACTERÍSTICAS AGRONÔMICAS

Variedade

-  **Florescimento médio feminino 55 dias**
-  **Ciclo médio maturação 125 dias**
-  **Altura média da planta 2,15 m**
-  **Acamamento de planta 3,3%**
-  **Quebramento de planta 4,1%**
-  **Produtividade média de grãos 5,574 kg/ha**

 **Custo semente mais baixo**
 **Reutilização de sementes**



CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS

- ✔ Muito bom empalhamento de espigas
- ✔ Muito boa sanidade de folhas e espigas
- ✔ Rusticidade e tolerância à seca
- ✔ Grão duro, com elevada densidade
- ✔ Cor do grão vermelha-alaranjada
- ✔ Mais caratenoídes
- ✔ Boa culinária
- ✔ Adequado para a fabricação de produtos destinados ao agroturismo
- ✔ Elevado valor nutricional

Comparação de análise química-bromatológica de grãos de milho

Componentes	Unidades	Média Brasileira	Capixaba Incaper 203
Proteína	%	9,05	11,76 (+ 30%)
Gordura	%	4,30	6,25 (+ 45%)
Caloria	kgcal/100g	284,6	421,7 (+ 48%)
Cálcio	%	0,03	0,14 (+ 366%)
Fósforo	%	0,26	0,39 (+ 50%)



'Capixaba Incaper 203'

✂Segurança para o produtor

✂Segurança alimentar e nutricional

Equipe técnica

Romário Gava Ferrão

D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador do Incaper

Maria Amélia Gava Ferrão

D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisadora da Embrapa/Incaper

Elto Eugênio Gomes e Gama

Ph.D. Genética e Melhoramento, Pesquisador da Embrapa Milho e Sorgo

Paulo Henrique Tragino

Auxiliar de Pesquisa do Incaper

Agradecimentos



Secretaria
da Agricultura,
Abastecimento,
Aqüicultura e Pesca





LANÇAMENTO

‘CAPIXABA INCAPER 203’

**Nova Variedade de
Milho para a
Agricultura Familiar**





Governo do Espírito Santo - Secretaria da Agricultura



'Capixaba'

Nova Variedade de
Segurança Alimentar e Nutricional
Familiar do































OPORTUNIDADE NO AGROTURISMO



PRINCIPAIS UTILIZAÇÕES

- ✂ Mais 100 formas
- ✂ 80% composição das rações
- ✂ Alimentação de suínos, bovinos e aves
- ✂ Alimentação humana

- Polenta
- Milho verde
- Cangica
- Papa
- Pães
- Bolos
- Sorvetes
- Enlatados
- Óleos (nobre - sabor neutro)



- ✂ Gastronomia e culinária - pratos nobres
- ✂ Etanol
- ✂ Outros

PORQUE ?

- É uma variedade diferente / única.
- Possui uma história.
- Maior valor nutricional.
- Melhor apresentação (aspecto que encanta os olhos).
- Parte da cultura alimentar e da gastronomia do país.



COMO ?



- **Comercialização do fubá (grãos selecionados, maior valor agregado).**
- **Visita à plantação do milho ou ao processo de armazenagem.**
- **Conhecer o processo de moagem do milho.**
- **Vivenciar a experiência de fazer uma polenta, como antigamente.**

- Oferecer no café da manhã produtos do milho: broa, mingau, pão, biscoito.
- Oferecer no almoço produtos à base de milho, como: polenta e suas variações, suflê, rocambole, bolo salgado.
- Oferecer no jantar: polenta com molho (como caldo); sopa de fubá com couve.
- Comercializar também os produtos: polenta congelada, biscoitos, bolos, broas, risotos congelados, etc. (identificados com o milho capixaba).



POLENTA



ROCAMBOLE



BOLO SALGADO



SUFLÊ DE POLENTA



RISSOLES



BROA DE FUBA

**EXPERIÊNCIA DE FAZER
UMA POLENTA**



POEMA DO MILHO CORA CORALINA

.....

E o milho realiza o milagre genético de nascer:

Germina. Vence os inimigos,

Aponta aos milhares.

- Seis grãos na cova.

- Quatro na regra, dois de quebra,

Um canudinho enrolado.

Amarelo-pálido,

frágil, dourado, se levanta.

Cria sustância.

Passa a verde.

Liberta-se. Enraíza,

Abre folhas espaldeiradas.

Encorpa. Encana. Disciplina,

com os poderes de Deus”.

.....





MUITO OBRIGADO

Romário Gava Ferrão

