



Panorama do milho-doce no Brasil

O milho-doce (*Zea mays* L.) é uma planta anual da família das gramíneas. É semelhante ao milho comum, mas seus grãos apresentam elevado teor de açúcar na época da colheita. Além do sabor adocicado, grãos com película mais fina e textura macia são características que diferenciam o milho-doce para consumo no estado “verde” (milho-doce) do milho comum no estado “verde” (milho-verde). No Brasil, o consumo de milho-verde é preferido ao milho-doce. Os grãos do milho-doce quando maduros e secos ficam totalmente enrugados devido ao baixo teor de amido na sua composição, não sendo utilizados, via de regra, para consumo humano ou animal.

O consumo de milho-doce no Brasil é ainda pequeno, ocorrendo basicamente em forma de conserva, após processamento e enlatamento dos grãos. Todo o milho enlatado encontrado nos supermercados é do tipo doce.

Pode ser utilizado ainda no preparo de receitas típicas, bolos, tortas ou na forma de espiga cozida ou assada. Na elaboração da pamonha, do curau e na produção de farinha-de-milho, o milho-verde é mais indicado, por possuir teor de amido mais elevado. Alternativamente, pode ser colhido antes da polinização e ser usado como “baby corn” (mini-milho). Todavia, é ainda muito difícil encontrar o milho-doce na sua forma *in natura* para comprar, principalmente porque sua conservação pós-colheita depende da adoção de tecnologias, como o pré-resfriamento, embalagens e manutenção da cadeia de frio até chegar ao consumidor.

Em termos de valor nutritivo, os grãos de milho-verde contêm cerca de 3% de açúcar e entre 60% e 70% de amido, enquanto o milho-doce apresenta cerca de 12% de açúcar e de 30% a 35% de amido. Existem cultivares conhecidas como superdoce, que têm cerca de 25% de açúcar e entre 15% e 25% de amido.

As cultivares mais plantadas no Brasil são Tropical Plus, SW452 e DO04. Algumas empresas de sementes têm buscado a adaptação de novas cultivares para as condições brasileiras. As variedades nacionais disponíveis no mercado apresentam características pouco competitivas, como baixa produtividade, plantas muito altas e espigas desuniformes, dificultando a colheita e o processamento.

A duração do ciclo de desenvolvimento das plantas (semeadura até colheita das espigas) varia de 95 a 125 dias, dependendo das características da região e das

condições climáticas, sendo necessárias cerca de 1300 unidades de calor. Em Cristalina-GO, maior região produtora no Brasil, com mais de 10.000 hectares plantados de milho-doce anualmente, a produtividade média de espigas é de cerca de 17 t/ha. O rendimento de grãos no processamento varia de 33% a 37%.

As principais características exigidas pela indústria são o elevado teor de açúcar, textura macia e coloração amarelo-clara do grão. Outras características de interesse para a indústria de enlatamento são espigas cilíndricas e uniformes, acima de 20 cm de comprimento, com mais de dezesseis fileiras de grãos profundos; período de colheita de pelo menos 5 a 6 dias, com umidade do grão em torno de 70%; empalhamento de proteção da espiga entre 7 e 14 palhas e teor de sólidos solúveis totais em torno de 20%.

A colheita do milho-doce pode ser manual ou mecanizada, devendo ser realizada quando os grãos se encontram totalmente desenvolvidos, mais ainda em estado leitoso. A determinação do ponto de colheita é uma etapa muito importante quando a produção se destina tanto para consumo *in natura* quanto para processamento. Assim, devem feitas amostragens diárias de espigas a fim de determinar o momento ideal de iniciar a colheita.

O processamento das espigas deve ocorrer imediatamente após a colheita. A doçura e a textura dos grãos diminuem rapidamente após a colheita, especialmente com o aumento da temperatura. Em algumas variedades, o teor de açúcar do grão pode ser reduzido

em até 50% no período de 12 horas após a colheita.

A desuniformidade de germinação de sementes é um dos principais problemas da cultura, ocasionando queda de produtividade e desuniformidade de maturação e de tamanho de espigas. Em termos de fitossanidade, a incidência de ataque da lagarta-do-cartucho (*Spodoptera frugiperda*) durante praticamente todo o ciclo de desenvolvimento é o principal problema da cultura. Ademais, o sistema de produção do milho-doce é o mesmo utilizado para o milho para consumo como milho-verde ou grão seco.

Há um grande potencial para produção de milho-doce no Brasil tanto para atender a demanda do mercado varejista, consumidor tradicional do milho-verde, quanto para exportação. Atualmente, países do Mercosul, notadamente Argentina e Uruguai com tradição do consumo do milho-doce *in natura*, estão buscando o produto no Brasil Central e transportando via terrestre para aqueles países, principalmente no período de inverno. Assim, há grande potencial de crescimento da cultura do milho-doce no Brasil, especialmente se forem implementadas campanhas de estímulo e popularização de seu consumo *in natura*.

**(Henoque Ribeiro da Silva;
Waldir Aparecido Marouelli;
Embrapa Hortaliças, C.
Postal 218, 70359-970
Brasília-DF;
henoque@cnpq.embrapa.br)**