

INF

SANTOS, J. P.

1990

RME

TÉCNICO

BELO HORIZONTE

ANO I - Nº 3 - JULHO/90

CONTROLE DE INSETOS NO MILHO ARMAZENADO EM PROPRIEDADES RURAIS

Ferreira, J. G.¹ & Santos, J. P.²



Milho bem tratado e armazenado reduz as perdas

Em Minas Gerais, de uma produção de aproximadamente 3 milhões de toneladas, cerca de 1,8 milhões de toneladas são armazenadas na forma de milho em espigas.

Estudos já conduzidos calculam perdas anuais de 10,4% de peso causadas pelos insetos no milho armazenado.

Foram montados testes regionais, objetivando observar a eficiência do inseticida piretróide deltamethrin na formulação 0,2% pó seco, para combate do gorgulho e da traça dos cereais no milho armazenado em espigas com palha, aplicado na dose de 500g p.c./t.

O trabalho foi executado nos anos 1988/89 e 1989/90. A porcentagem de grãos danificados no milho tratado com o inseticida deltamethrin aumentou de 6,33% e 3,4%, no início do período de observação, para 10,75% e 8,60%, após 6 meses de armazenamento, nos anos de 88/89 e 89/90, respectivamente. Enquanto que na testemunha a infestação passou a 5,07% e 3,50%, no início, para 21,34% e 18,42%, no final, também nos anos de 88/89 e 89/90, respectivamente.

Os testes de F indicaram diferenças altamente significativas entre as testemunhas e o tratamento para os dois anos.

Conclui-se que o inseticida deltamethrin 0,2% pó seco é eficiente para o controle de insetos e pragas do milho armazenado em paiol.

1 Engº - Agrônomo. Ms. Coordenador Regional de Culturas da EMATER-MG. São João del-Rei-MG
2 Engº - Agrônomo. PhD. Entomólogo. Pesquisador CNPMS/EMBRAPA CX.P. 151, 35700 - Sete Lagoas-MG

ADUBAÇÃO VERDE CONTRIBUI PARA AUMENTO DA PRODUÇÃO

A adubação verde tem sido uma alternativa econômica, para evitar a erosão do solo e buscar a manutenção de sua fertilidade.

"Dentre as espécies de leguminosas utilizadas como adubo verde, a mucuna preta tem sido uma das mais recomendadas pelos pesquisadores, pois é a que, entre outras, tem apresentado excelentes resultados em solos corrigidos dos cerrados", esclarecem os técnicos do CPAC. Eles acrescentam, ainda, que várias são as culturas beneficiadas quando cultivadas após a mucuna - como exemplo citam o feijão, o arroz, o trigo e outras.

Essa leguminosa pode ser semeada até o final de fevereiro, na quantidade de 60 a 80 kg de semente por hectare. E os pesquisadores explicam que, "em virtude do rápido crescimento da cultura, os tratos culturais - quando necessários - são realizados somente no estágio inicial do desenvolvimento da mucuna".

Para conseguir os benefícios advindos da adubação verde, o agricultor precisa saber o momento certo para incorporar a massa verde ao solo. No caso da mucuna, o corte é realizado no período entre a floração e o início na formação das vagens.

Os pesquisadores ressaltam as vantagens que o agricultor terá com a utilização da mucuna preta como adubo verde: "a massa orgânica produzida, rica em nitrogênio, fósforo, potássio e cálcio, ao se decompor, libera esses e outros nutrientes, contribuindo para a melhoria da fertilidade do solo.

O cultivo dessa leguminosa permite ainda o controle de ervas daninhas, doenças e pragas, pois os experimentos conduzidos pelo CPAC comprovam que a mucuna se constitui num ótimo controlador, principalmente de nematódeo, reduzindo os efeitos desses fatores na cultura posterior".

RALEIO MELHORA PRODUÇÃO DE MACIEIRA (EMPASC)

A cultura de macieira em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul vem-se destacando pela sua importância econômica, pois estes Estados perfazem 80% da produção nacional, seguido do Paraná com 13% do total. Para manter regularizadas as produções anuais e aprimorar a qualidade da fruta, a Estação Experimental de São Joaquim da EMPASC - Empresa Catarinense de Pesquisa Agropecuária - orienta os produtores para adotar a prática do raleio dos frutos. O raleio consiste na retirada dos frutos em excesso, o que geralmente ocorre no mês de novembro e dezembro, após a floração.

Segundo informa Adilson José Pereira, pesquisador da Estação de São Joaquim, o raleio pode ser feito manualmente, mas em pequenos pomares e locais onde a mão-de-obra é abundante, oferecendo boas oportunidades de emprego. Para os casos de grandes pomares e onde a oferta de mão-de-obra é reduzida, o raleio químico pode ajudar substancialmente. O raleio manual, prossegue o técnico, deve ser feito entre 20 e 40 dias após a plena florada, deixando de 1 a 3 frutos por inflorescência, dependendo do desenvolvimento vegetativo das plantas.

Os resultados até hoje encontrados com os estudos sobre o raleio químico permitem afirmar que se trata de uma prática viável, podendo ser usado ANA 7.5 ppm, acrescido de óleo mineral, pulverizando no quinto dia após a plena florada.

Para o caso de pomares onde a frutificação é superior a 200 frutos por m², pode ser elevada para 15 ppm a quantidade de ANA.

A combinação do raleio químico com o raleio manual permite uma melhor distribuição de frutos na planta, obtendo-se resultados mais efetivos, arremata Adilson Pereira.

FIQUE POR DENTRO

NOTÍCIAS DE OLERICULTURA

A AGROCERES lançou recentemente no mercado nacional novas variedades de sementes de hortaliças:

- Cenoura Nantes Nacional AG – 794.
- Melancia Esmeralda AG – 598 (tipo Omaru Yamato).
- Melão Eldorado 300 (resistente ao vírus do mosaico da melancia).

Os pepinos híbricos Tamor, Sprint 440 (S) e Premier da ASGROW são de caráter genético ginóico. Os híbridos ginóicos produzem apenas flores femininas. Portanto, exigem uma porcentagem de plantas polinizadoras que são adicionadas na proporção de 15% nas latas de sementes. Geralmente, estas sementes do polinizador, que são de cor verde-azulada, devem ser semeadas junto com as sementes brancas.

Os pepinos híbridos Score, Tamor e Sprint 440 (S) são considerados resistentes e/ou tolerantes a várias doenças da cultura, a saber:

- mancha-angular;
- antracnose;
- mosaico do pepino;
- míldio;
- oídio.

CAQUI



Caqui: Cultivares mais produtivos e lucrativos

Visando a selecionar cultivares de caquizeiro adaptadas à região serrana do Espírito Santo, a EMCAPA vem desenvolvendo pesquisas cujos resultados preliminares mostram que as cultivares Coral, Luiz de Queiróz, Giombo, Rama Forte e Girô apresentaram floração em setembro/88, com o período de maturação dos frutos de abril a junho/89. As demais eram plantas novas e não floresceram.

Com relação ao vigor, constatou-se que, para o diâmetro do tronco, houve variação nos valores, tendo a Hanagosto 2,7 cm e a Giombo 5,0 cm, ficando as outras cultivares inclusas neste intervalo. Quanto ao diâmetro de projeção da copa, o menor valor foi encontrado para a Taubaté (63,6 cm) e o maior para a Rubi (185,3 cm).

No parâmetro altura de planta, destacaram-se as cultivares Taubaté, com a menor altura (124 cm), e a Rubi, com a maior (222 cm).

Com relação ao teor de sólidos solúveis, verificou-se que o mesmo ficou em torno de 16º Brix, enquanto a acidez do fruto esteve em torno de 6,0. O experimento foi conduzido na Estação Experimental Mendes da Fonseca.

PARTE AÉREA DA MANDIOCA BOA SILAGEM PARA O GADO

Apesar de o Brasil ser o maior produtor de mandioca, ainda não são aproveitadas as possibilidades que esta cultura oferece para a alimentação animal.

É grande o desperdício dos restos culturais, de milhões de toneladas da parte aérea de mandioca – caules e folhas – que constituem rica fonte de proteína – em torno de 20% – e de carboidratos – 45%, além de possuírem boa palatabilidade para bovinos, caprinos, suínos e aves.

Geralmente, os produtores utilizam a parte aérea “in natura” para os rebanhos; no entanto ainda há falta de conhecimento, por parte dos produtores, de técnicas que melhoram o seu aproveitamento. Segundo os pesquisadores do CPAC, a silagem da parte aérea da mandioca permite aos pecuaristas, sobretudo da região dos cerrados, contar com excelente alternativa nutricional para a alimentação dos rebanhos, durante o período seco, quando a escassez estacional de forragens provoca a queda na produção de carnes e de leite.

Para se fazer uma boa silagem da parte aérea da mandioca, os pesquisadores do CPAC aconselham seguir os seguintes passos: em primeiro lugar, colher e picar o material em pedaços de um a dois centímetros diretamente dentro do silo. A cada camada de 20 centímetros, na extensão do silo, o produtor deve fazer a compactação. O silo deve ser enchido o mais rápido possível, de forma que fique abaulado na parte de cima. Em seguida, deve-se cobri-lo com uma lona de plástico e jogar por cima uma camada de terra de, no mínimo, 15 centímetros. Não abrir o silo antes de 30 dias após o término do enchimento. Para proteger o silo das águas da chuva, recomenda-se fazer uma valeta ao redor.

“O segredo de uma boa silagem – dizem os técnicos do CPAC – está, além da qualidade das forragens, na rapidez das operações de colher, picar, encher, compactar e fechar o silo”. (Pesquisa em Foco – CPAC nº 17.)

CAGAITA DÁ SORVETE

Cagaita é uma fruta típica dos cerrados, com bom potencial de aproveitamento econômico. Pesquisadores do CPAC têm estudado vários aspectos dessa fruta como germinação, desenvolvimento, época de floração, frutificação, queda de folhas, produção de frutos, etc. A meta inicial é conhecer a biologia da espécie e produzir mudas para futura utilização agrônômica, assim como divulgar a sua potencialidade. “Ainda não estamos estudando a cagaita em sistema de produção, mas pretendemos fazê-lo numa próxima fase”, explicam os pesquisadores.

A cagaita é uma planta da família das mirtáceas, bastante conhecida da população regional. Pode ser consumida “in natura”, em forma de suco, geléia, etc. Os pesquisadores sugerem o sorvete de cagaita como uma opção diferente e saborosa. Ele pode ser preparado com uma lata de leite condensado para um litro e meio de suco de cagaita puro. Depois de lavados os frutos, que devem estar maduros, retira-se o suco, esmagando-os e passando-os em peneira. Em seguida, bate-se o suco no liquidificador com o leite condensado e leva-se ao congelador.

Se consumida em grande quantidade ou depois de ficar muito tempo exposta ao sol, a cagaita pode ser um bom laxante natural. Suas folhas também são conhecidas popularmente como tendo finalidade medicinal, sob a forma de chá. Além de alimentação humana, a cagaita é também consumida pelo gado.

EXPEDIENTE

Presidente: João Braz Martins Perdigão – **Diretores:** Dr. Jorge da Costa Vicente e Dr. Marcelo Franco – **Produção:** COMEC – Coordenadoria de Metodologia e Comunicação – COPER – Coordenadoria de Operações - Av. Raja Gabaglia, 1626 - B. Luxemburgo - Tel.: 349-8000 - CEP: 30161 - BH - MG

PARA MAIORES INFORMAÇÕES,
PROCURE O PROFISSIONAL
ESPECIALIZADO NA COORDENADORIA
DE OPERAÇÕES – COPER,
DA EMATER-MG