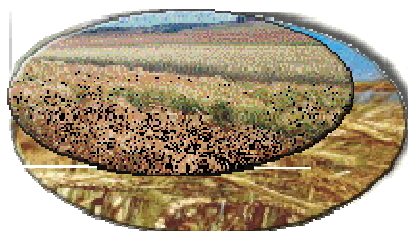


CEVADA CERVEJEIRA EM SÃO PAULO

Departamento de Sementes, Mudanças e Matrizes

dsmm@cati.sp.gov.br



A cevada é uma cultura milenar, sendo atualmente o quarto cereal mais colhido do mundo. Dentre os vários tipos de cevada explorados pelo homem, a cevada cervejeira é a única produzida comercialmente no Brasil. Atualmente, representa importante opção como cultura de inverno na região Sul e também no cerrado do Brasil central, em cultivo irrigado.

O grão de cevada destinado à indústria cervejeira precisa apresentar uma série de características, entre as quais, germinação mínima de 95%, percentagem de grãos classe 1 acima de 85% e teor de proteína não excedendo 12%.

O malte é produzido a partir de um processo biológico, que consiste na modificação do endosperma do grão, através da germinação sob condições de ambiente controladas. A germinação ativa as enzimas, desencadeando modificações químicas dos principais componentes do grão (amido, proteínas, etc.), deixando o produto pronto para a fabricação de cervejas.

O Brasil é um dos maiores consumidores de malte do mundo. A indústria nacional de malte produz 30% da demanda, utilizando cevada nacional, que atinge 300.000 toneladas/ano. Portanto, conclui-se que a agroindústria nacional de cevada-malte tende a crescer. Em fins de 1999, instalou-se na cidade de Taubaté (SP), uma malteria independente, a Malteria do Vale S.A. Ela está situada na região compreendida pelo triângulo formado entre as cidades de São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte, o que representa mais de 70% do consumo nacional desse produto.

Dessa forma, motivados e com o objetivo de honrar o compromisso de encontrar alternativas para a agricultura e agroindústria de São Paulo, o Departamento de Sementes, Mudanças e Matrizes (DSMM), da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) vem, desde o ano 2000, testando em diversos locais do Estado, cultivares de cevada cervejeira desenvolvidas pelo Centro Nacional de Pesquisa de Trigo da Embrapa.

Resultados dos testes

Após três anos de ensaios, em diversas regiões paulistas, e das análises de qualidade realizadas nos laboratórios da Malteria do Vale S.A., o Centro de Testes, Avaliação e Divulgação, do DSMM, identificou várias cultivares com potencial produtivo competitivo nas condições testadas. Os resultados experimentais de qualidade cervejeira também foram positivos, evidenciando o potencial do estado de São Paulo para a produção em larga escala desse tipo de cereal.

Médias de rendimento e de teor de proteína obtidas em ensaios conduzidos no estado de São Paulo, nos últimos três anos.

CULTIVAR	2001		2002		2003	
	Produtividade Kg/ha	Proteína %	Produtividade Kg/ha	Proteína %	Produtividade Kg/ha	Proteína %
Embrapa 43	3.427	11,9	2.609	15,3	2.292	13,1
Embrapa 129	3.967	11,6	2.829	14,8	3.154	13,3
Embrapa 128	4.596	11,1	3.099	15,2	2.907	14,1
Embrapa 127	3.810	12,0	2.805	13,9	3.627	13,9
BR 2	4.134	11,7	2.875	15,7	3.148	13,8
BRS 180	4.465	10,0	2.161	13,7	3.662	10,3
BRS 195	-	-	2.389	14,9	3.028	12,7

2001 - 1 ensaio (Itapeva)

2002 - 3 ensaios (Itaí, Itatinga)

2003 - 3 ensaios (Paranapanema, Manduri, Aguai)

Diante dos resultados experimentais positivos, torna-se necessária a intensificação dos trabalhos de pesquisa e os de extensão, visando validar regiões para produção comercial de cevada de qualidade comprovada.

Nos próximos anos, será dado seguimento aos testes de campo com a inclusão de novas áreas, cultivares e tecnologias. Várias lavouras comerciais já estão sendo conduzidas por produtores interessados em conhecer o potencial da cultura, em parceria com a indústria de malte instalada no Estado e o DSMM, visando à produção de sementes.

Indicações técnicas para o cultivo da cevada cervejeira

- ▶ As cultivares que apresentaram potencial em São Paulo já são produzidas em outras regiões, seguindo as mesmas indicações vigentes, para a produção comercial.
- ▶ Para a produção de cerveja é fundamental que o plantio seja planejado e realizado em parceria com uma indústria de malte, que absorverá a produção, mediante contratos de compra previamente firmados.
- ▶ Plantar em regiões já testadas, que se mostraram mais favoráveis ao rendimento com qualidade cervejeira.
- ▶ Implantar lavouras somente em propriedades com disponibilidade de água e equipamentos de irrigação adequados para eventual irrigação suplementar.
- ▶ Usar semente fiscalizada com qualidade sanitária comprovada e, se necessário, tratada com fungicidas.
- ▶ Escolher solos corrigidos, bem drenados, profundos, livres de impedimentos físicos e químicos.
- ▶ Utilizar, onde for possível, o sistema Plantio Direto na Palha ou, pelo menos, o cultivo mínimo.
- ▶ Utilizar somente variedades testadas, indicadas pelo DSMM/CATI, com o aval da indústria local.
- ▶ Aplicar corretivos e fertilizantes mediante correta amostragem e interpretação das análises de solo e de acordo com as exigências e características das variedades.
- ▶ Plantar na época mais indicada para a região, escalonando o plantio em pelo menos duas datas distintas. Pelas características climáticas da região estudada e exigências da cultura, o plantio no mês de maio tem apresentado, até agora, os melhores resultados com as cultivares disponíveis. Os plantios nesse mês deverão dar colheita no final de agosto/início de setembro, antes, portanto, do início do período chuvoso, que poderá ser prejudicial à colheita.
- ▶ Plantar em áreas com rotação de culturas, evitando a monocultura de espécies gramíneas.

Outras informações técnicas sobre a cultura poderão ser encontradas na página www.cnpt.embrapa.br.

Mais Informações:

Departamento de Sementes, Mudas e Matrizes (DSMM/CATI)

Av. Brasil, 2.340 - Jd. Chapadão - CEP 13073-178 - Campinas, SP
dsmm@cati.sp.gov.br