

Comunidades do semiárido mineiro vão produzir farinha de sorgo para alimentação humana

Qui 11 julho

A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) está participando de projeto que trabalha a utilização da farinha torrada de sorgo na alimentação humana, em comunidades da região do semiárido. A atuação da empresa começou há dois anos, após convite da Universidade Federal de Viçosa (UFV), coordenadora do projeto.

Desde então, a Emater-MG está mobilizando produtores da região de Janaúba, no Norte do estado, que podem ser beneficiados pelo trabalho.

A empresa também é responsável pela assistência técnica no plantio do sorgo feito por agricultores familiares.

“O trabalho aqui na região pretende melhorar a alimentação das famílias e gerar renda com a venda do produto, principalmente para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), explica o coordenador regional de Culturas da Emater-MG, Arquimedes Teixeira.

Segundo a Emater-MG, a região conta com uma área plantada de 12,3 mil hectares de sorgo. Ele é um dos cereais mais cultivados no mundo. No Brasil, o sorgo é plantado tanto para a produção de grãos quanto para forragem voltada à alimentação animal. Ele possui boa tolerância a períodos de estiagem. Por isso, é mais encontrado em regiões com baixos índices pluviométricos.

Usos

O uso da farinha de sorgo para alimentação humana vem sendo difundido como opção de alimento com alta qualidade energética, sem a presença de glúten e com substâncias antioxidantes, importantes para uma dieta saudável.

O trabalho que está em andamento na região do Janaúba também conta com a participação de instituições como a Embrapa Milho e Sorgo, Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) – Campus Montes Claros, Universidade Federal de Ouro Preto (Ufop) e [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#).

Comunidade quilombola

A primeira parte do trabalho no Norte de Minas está sendo desenvolvida no município de Monte Azul, na comunidade quilombola São Sebastião, onde um grupo de mulheres, que já faz artesanato com algodão colorido, irá trabalhar também com a farinha de sorgo.

O grupo recebeu a doação de um moinho para produção de farinha. O equipamento foi doado pela Emater-MG, e adquirido com recursos da Fapemig. A expectativa é a de que, só na comunidade, cerca de cem famílias sejam beneficiadas.

A produção da farinha começa nos próximos meses. Uma equipe do projeto da área de nutrição e engenharia de alimentos irá oferecer capacitação para as mulheres.

Também será feita a tabela nutricional, além da confecção de logomarca e de embalagens para facilitar a comercialização.

Entre as opções de uso, estão as farinhas temperadas e a produção de bolos e biscoitos.

Além do trabalho desenvolvido em Monte Azul, o projeto também irá se expandir para os municípios de Catuti e Pai Pedro.