

MIJO COMÚN

Panicum miliaceum

Gramineae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

El mijo común fue uno de los primeros cereales cultivados en el mundo en Asia central y oriental. Su producción está disminuyendo y el cultivo está siendo reemplazado en la dieta humana por otros cereales, especialmente arroz, trigo y maíz. Sin embargo, seguirá siendo un alimento básico importante en zonas semiáridas, donde casi ningún otro cereal puede cultivarse. El mijo común se considera un cultivo útil de maduración rápida para las regiones más secas de África tropical, para llenar la brecha del hambre antes de que se cosechen los principales cereales.

Usos

Actualmente, el mayor uso del mijo común es en alpiste, pero es un cultivo de grano y forraje beneficioso para muchos otros animales rumiantes. Como alimento para el ganado, la paja de mijo común supera al trigo, la cebada y la avena en su contenido proteico. Claramente carece de lisina, un aminoácido esencial que necesitan los organismos para la síntesis de proteínas. Por lo tanto, se complementa mezclándolo con cebada cuando se alimenta a no rumiantes. La calidad del forraje de la paja no es buena, y en la India se usa más a menudo como cama para el ganado. La paja también se hace en escobas. El almidón de los granos se ha utilizado para encolar textiles. Las semillas se utilizan como demulcente y como tratamiento para abscesos y forúnculos. Las decocciones de tallos y raíces se toman contra la hematuria. Su valor radica en su baja necesidad de agua, ya que es un cultivo de ciclo corto que madura en 60-90 días. Puede servir como cultivo comercial de emergencia o como cultivo "de captura" después de que otros hayan fallado.

Nombres comunes

- Inglés
 - Proso Millet
 - Common Millet
 - Hog Millet
 - Broomcorn Millet

Cultivo

- Elevación: 0-3,500 m (11,500 pies)
- Lluvia: 200-450 mm (8-18 in)
- Temperatura: 17 °C (62 °F)
- Suelo: prefiere suelos más secos y menos fértiles.

El mijo común es una planta anual erecta que crece entre 30 y 100 cm de altura. Se puede cultivar en latitudes más al norte (54°) que la mayoría de los otros granos. Tiene raíces poco profundas y no compite bien con las malezas, ya que sus dos semanas iniciales de crecimiento son lentas. Cultive con frecuencia o siembre densamente para eliminar por sombra la competencia de las malezas.

La cosecha y producción de semillas

Las cabezuelas de las semillas del mijo común tienden a romperse cuando se secan, por lo que la cosecha debe realizarse cuando la mayor parte de la cabezuela de la semilla haya perdido su color verde, pero el tallo y las hojas aún pueden estar verdes. La cosecha cortando y atando es el método con menos probabilidades de perder semillas. Almacene la semilla en un área de baja humedad (menos del 13 %) y fuera de la luz directa del sol.

Plagas y Enfermedades

Muy pocas enfermedades atacan al mijo común y es inmune al ácaro del rizo del trigo que es un portador del virus que causa la enfermedad del trigo. Los roedores, pájaros y saltamontes pueden ser enemigos del mijo en algunos lugares. El mijo común se ha naturalizado y se ha convertido en una maleza en áreas de ciertos países. Su persistencia se debe a la viabilidad de su semilla que puede permanecer en el suelo durante 4-5 años a la espera de condiciones óptimas para la germinación.

Cocina y Nutrición

Los granos descascarillados del mijo común se comen enteros, hervidos como el arroz o tostados. También se cocinan en papilla o se hornean en pan plano o chapatti. Solo la harina de tipos ricos en gluten puede usarse para pan y pasteles con levadura; la harina de otros tipos tiene que mezclarse con harina de trigo. En Rusia, el grano de mijo común se hace en una papilla espesa llamada "kasha". El grano se puede moler en harina para hornear o una base de bebida, asado o hervido en agua hasta que esté suave. Su contenido de proteínas es similar al de muchos otros cereales, alrededor del 12 por ciento, y se utiliza principalmente como fuente de energía.

Referencias

Tran G., 2015. Proso millet (*Panicum miliaceum*), grain. Feedipedia, programa del INRA, CIRAD, AFZ y FAO. <https://www.feedipedia.org/node/722> Última actualización el 2 de octubre de 2015, 16:16

