

SORGO DE GRANO

Sorgo De Grano

Sorghum bicolor

Gramineae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

El sorgo fue encontrado primero creciendo en Etiopía. Ahora es un alimento diario para 300 millones de personas en África, India, la China, y otras áreas de los trópicos calientes y secos. El sorgo es el cuarto cereal más importante en el mundo especialmente donde cantidades de lluvia y altas temperaturas no producen una cosecha confiable de maíz. Incluso en suelos secos, el sorgo produce almidón eficientemente, lo cual lo vuelve un cultivo que provee suficiente energía para ganado.

Usos

Es importante plantar variedades de sorgo específicas para sus usos. Algunas variedades son engendradas para forraje, otras para el consumo humano de semillas. Los granos se golpean para hacer una harina libre de gluten; las hojas y tallos se usan para alimentar ganado o se usan como combustible, igual que las raíces. Los tallos también se ocupan para construir cercas o paredes. Las hojas y tallos cuando se usan como mantillo, evitan algunas malezas. Compuestos cianogénicos y taninos están presentes en todas partes del follaje de la planta. El sorgo nunca debe ser el ingrediente primario en alimento para ganado.

Nombres comunes

- Inglés
 - Grain Sorghum
 - Milo
 - Guinea Corn
 - Shattercane
 - Durra
 - Karrir Corn
 - Broomcorn

Cultivo

La mayoría de las variedades producirán una cosecha de semillas o forraje en suelos moderadamente secos y sin fertilizar aunque prefieren suelo poco ácido, suelto, y fértil con 200mm - 1250mm (8" - 50") de lluvia. Nitrógeno, disponible en fertilizantes minerales (35-45 kg/h - 35-45 lbs/acre), solo estará disponible a la planta si está acompañado por fósforo (20-30kg/h - 20-30 lbs/acre). Durante un periodo de dos años, si se agrega 5-10 t/h de estiércol, no solo se aumenta el rendimiento de sorgo sino también mejora la fertilidad del suelo para cultivos al futuro. En los trópicos, el sorgo puede ser plantado en cualquier época del año si las temperaturas están de 20°- 30°C (68°- 86°F) y las lluvias han empezado. En los subtrópicos, es mejor plantar tarde en el verano o temprano en el otoño. Una profundidad de 1.5cm - 5cm (.6" - 2") es recomendada para plantación, dependiendo de la textura y humedad del suelo. Más rendimiento puede resultar de plantar filas cercas pero con suficiente espacio entre cada planta para que críen más tallos. Hemos logrado tener una segunda cosecha en ECHO cortando y permitiendo que crezca y forme semillas.

La cosecha y producción de semillas

Si el sorgo se cultiva para forraje, se produce lo máximo de materia seca cuando los tallos lleguen a 80-120cm (32" - 47") de altura. No deben ser pastado antes de que lleguen a 20-30cm (8" - 12"). Para cosechar semillas, cuidar que las cabezas de semilla se sequen pero no se quiebren. Cortar los tallos a mano y dejar secar en la parcela o en montones sueltos cubiertos. Trillar para separar las semillas de la paja. Almacenar semillas con 12-13% humedad y mezclar con arena, ceniza de madera, estiércol secado de vaca, cal, o cáñamo de sol para evitar los insectos. Las semillas pueden necesitar escarificación para mejorar la tasa de germinación.

Plagas y Enfermedades

En áreas donde se esperaría del sorgo una cosecha buena, la competencia con malezas para agua y nutrientes puede limitar el crecimiento. Buscar variedades resistentes a sequía y a Striga, una maleza parasítica. Altas cantidades de lisina y poca cantidad de taninos también es deseable. Los pájaros pueden ser problemáticos cuando las cabezas estén listas para la cosecha

Cocina y Nutrición

Las variedades de sorgo con más contenido de taninos en las cabezas de semillas son más resistentes a ser comidos por pájaros pero son menos apetecibles a los humanos también. El consumo de semillas de sorgo germinadas no se recomienda porque el contenido de cianuro podría ser fatal cuando se combine con una dieta alta en casava (yuca), otro cultivo principal en los lugares secos. El sorgo puede reemplazar trigo o maíz en cereales, panes, bebidas cocidas, o palomitas. El sorgo tiene más proteínas que el maíz pero menos que el trigo. Es buena fuente de vitamina B.

Referencias

Heuzé V., Tran G., Lebas F., 2015. *Sorghum grain*. Feedipedia, un programa del INRA, CIRAD, AFZ y FAO. <https://www.feedipedia.org/node/224>
Última actualización 8 de octubre de 2015, 13:47

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=48747>