

MIJO MENOR

Setaria italica

Gramineae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

El mijo menor (moha de Italia, moha de Alemania, moha de la China, moha de Hungría, panizo común) es una gramínea anual, de hasta 1.5 m de altura, y uno de los cultivos de clima cálido más eficientes en términos de necesidad de agua (250-300 mm por cultivo), de corto plazo (60-70 días), que se puede utilizar como cultivo intermedio, sembrado después de que otro cultivo ha fracasado. El grano se puede cocinar entero o molido como harina. El mijo menor también es un cultivo forrajero útil para las zonas secas.

Origen

Se desconoce el país exacto de origen del mijo menor. Lo que se sabe es que este mijo es uno de los cultivos más antiguos del mundo, crecía en China desde hace unos 4,000 años. Ahora se cultiva como cultivo básico en Asia.

Usos

Un beneficio distintivo del mijo menor es que es uno de los cultivos de clima cálido más eficientes en términos de uso de agua (de 10 a 12 pulgadas por cultivo) de corto plazo (60 a 70 días) que puede utilizarse como cultivo intermedio, sembrado después de que otro cultivo ha fallado debido al granizo, viento, heladas tardías. Se puede cultivar en montañas o llanuras hasta 50° de latitud norte y hasta 1,800 metros de altura. Aunque otros granos producen mayores rendimientos, se puede depender del mijo menor para producir dos toneladas por acre (0.40ha) de forraje de calidad, 9-13% de proteína en el grano sin fertilizante nitrogenado. Su uso como forraje para animales, excepto caballos, y como alimento básico en la dieta humana, ha disminuido a medida que los rendimientos de trigo y sorgo son mucho mayores.

Nombres comunes

- Inglés
 - Foxtail Millet
 - Italian Millet
- Tamil
 - ■■■■■■■■■■
 - ■■■■■■■■■■
 - ■■■■

Cultivo

El crecimiento en las dos primeras semanas es muy lento y la competencia de las malezas puede ser un problema. Siembre en hileras estrechas para evitar el desarrollo de malezas o cultive con frecuencia.

La cosecha y producción de semillas

El mijo menor crece a una altura de 2 m y se corta para heno durante la etapa temprana de espiguelo cuando el follaje todavía está parcialmente verde. No rebrota después del corte. El pastoreo del cultivo después de que se corta, se coloca en hileras y se deja en el campo, elimina el trabajo de cosecharlo, manipularlo y darlo como alimento. Cuando se cultiva para semilla, el follaje debe tener un color marrón uniforme y las espigas deben estar bien rellenas. Los campos deben combinarse para separar las semillas de la planta. Si se cosecha por cualquier otro método, corte todo el tallo, séquelo en racimos boca abajo, fuera del sol directo hasta que las semillas muy pequeñas se separen fácilmente. Las semillas deben almacenarse en un área con menos del 13% de humedad.

Plagas y Enfermedades

El mijo menor es un hospedero alternativo de un ácaro que transmite el virus del mosaico estriado del trigo. El virus no afecta al mijo en sí y se desarrollan nuevas variedades para que no sean portadoras.

Cocina y Nutrición

Al igual que otros granos, el mijo menor se puede moler para hacer harina o una base de bebida, hervir para hacer papilla o las semillas pueden tostarse.

Referencias

Heuzé V., Tran G., Sauvant D., 2015. *Mijo menor (Setaria italica), forraje*. Feedipedia, un programa de INRA, CIRAD, AFZ y FAO. <https://www.feedipedia.org/node/382> Última actualización el 11 de mayo de 2015, 14:30

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=9732>