

Gramíneas e suas características



WILLE, Nicole^{1*}; PORTO, Denilson Severo¹; OLIVEIRA, Nathália¹;
LOPES, Neiva Steinhaus¹; FERREIRA, Giovanna¹.

*nicolewillr@gmail.com

MACIEL, Stefania Mendes²; SHUMACHER, Luciane de Paula²;
GRIEBELER, Adriane².

¹Discentes do Curso de Agronomia, Nível 1 2023/1 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.

²Docentes do Curso de Agronomia, Nível 1 2023/1 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.



INTRODUÇÃO

No presente artigo será falado sobre a cultura do milho (*Zea mays*), que tem grande importância social e econômica. Há mais de 8000 anos é cultivada em muitas partes do mundo por ser um alimento barato, produzido tanto por grandes produtores quanto por produtores da agricultura familiar, que cultivam para sua subsistência e para a criação de animais. Por ser um produto bastante nutritivo, seu uso é intenso na alimentação de pessoas e animais, assim como matéria-prima para a indústria.

METODOLOGIA

O milho é uma cultivar anual, com ampla adaptação a diversos tipos de ambiente e clima. Estudar a sua morfologia nos possibilita conhecer mais profundamente essa cultura. Desse modo, realizou-se a construção de uma exsicata, onde foi coletado uma amostra da cultura para fazer a secagem e analisar suas características, assim como entender sua importância social e econômica no agronegócio brasileiro.



Figura 1: Pé de milho no processo de secagem

RESULTADOS E DISCUSSÃO

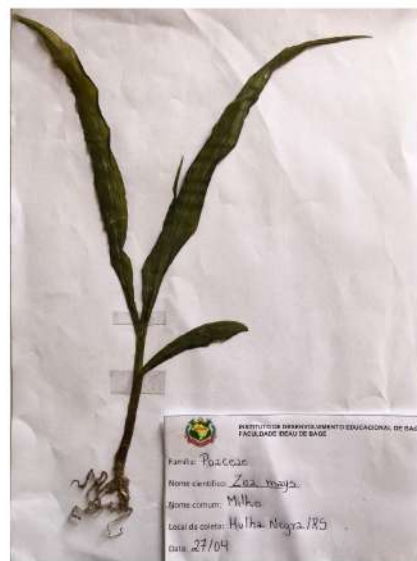


Figura 2: Exsicata

Como resultado, através da pesquisa bibliográfica, conseguimos conhecer a importância social e econômica do milho e também observar algumas características marcantes da família *Zea mays* na elaboração da exsicata em relação as partes integrantes da planta como folha, raiz, caule.

CONCLUSÃO

Diane do tema proposto, concluímos que a confecção da exsicata nos possibilitou a análise da morfologia do milho e do processo de secagem de uma planta, para posteriormente fazer parte de um herbário.

REFERÊNCIAS

BARROS, J. F. C.; CALADO, J. G.; A cultura do milho. 2014. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/62461068.pdf>