



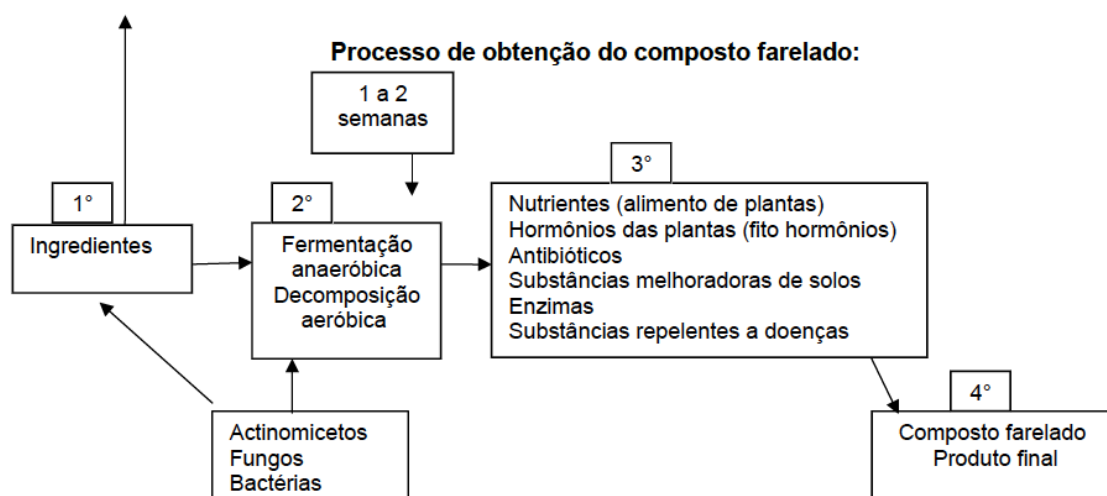
COMPOSTO FARELADO (BOKASHI)

O composto farelado no Brasil é conhecido também por Bokashi, que é um termo japonês que significa “composto orgânico”.

Este adubo tem a capacidade de fornecer microrganismos e também nutrientes (alimento das plantas) ao solo.

As receitas de composto de farelos surgiram de acordo com a necessidade e disponibilidade de ingredientes de cada produtor.

Ingredientes	Exemplos
Farelos de cereais	Arroz, trigo, cevada, outros Opções: mandioca ou milho triturado
Torta de oleaginosa	Mamona, girassol, amendoim e outros
Fonte energética para os microrganismos do composto	Cana-de-açúcar, açúcar mascavo, bagaço de cana, rapadura e outros
Fonte de microrganismos (vida)	Terra virgem de mata ou de barranco, microrganismos eficientes
Farinha de origem animal (optativo)	Peixe, carne ou osso.



Vantagens do uso de composto farelado

- Os farelos (resíduos) são mais baratos que os insumos químicos;
- Favorece o vigor e desenvolvimento da planta;
- Atua no controle de doenças;
- Recupera terras nutricionalmente desequilibradas e degradadas pelo uso excessivo de insumos químicos;
- O preparo depende somente de sobras originadas da indústria da alimentação.

Veja a como se prepara algumas receitas de composto farelado nas fichas específicas de preparo de composto farelado.

Cuidados ao preparar um composto de farelos:

1º passo: Escolher o tipo de fermentação (aeróbica ou anaeróbica).

Principais diferenças entre fermentação aeróbia e anaeróbica:

Fermentação aeróbica	Fermentação anaeróbica
<ul style="list-style-type: none"> - Feito na presença do ar (oxigênio) em um local coberto; - Montado no formato triangular com diferentes alturas; <ul style="list-style-type: none"> - Preparo rápido, porém trabalhoso; - Necessita de revolvimento no 2º dia após o início do preparo; - Necessita monitorar a temperatura <ul style="list-style-type: none"> - Fica pronto em 10 dias. 	<ul style="list-style-type: none"> - Feito na ausência do ar (dentro de sacos plásticos preferencialmente pretos ou em tambor); <ul style="list-style-type: none"> - Não necessita de revolvimento; - Temperatura é mantida dentro do saco; <ul style="list-style-type: none"> - Fica pronto entre 15 a 20 dias. - Exige local para armazenar.

2º passo: Revolvimento do composto de farelos

Na **fermentação aeróbica**, é necessário o revolvimento da pilha para que:

- Permita a entrada de ar, ajuste a umidade e evite o aquecimento.

Na **fermentação anaeróbica**, não precisa fazer o revolvimento, mas é preciso tomar alguns cuidados, como:

- Retirada de todo o ar, amarrando bem a boca do saco e cuidando para não furá-lo durante o preparo com a pá ou com a mão.
- A presença de moscas pode indicar que o saco está furado.

3º passo – Monitoramento da temperatura e umidade

A temperatura deve ser mantida a 50°C.

Na **fermentação aeróbica**, coloque um pedaço de bambu ou vergalhão no meio do monte do composto de farelos o tempo todo. A cada dia, retire-o da pilha e faça a prova do toque.

- Se você conseguir segurar o bambu com a mão, a temperatura está boa. Caso contrário a temperatura está alta. Nesse caso, faça o revolvimento.

A umidade deve ser de 15% a 30%, então se deve molhar a pilha ou os ingredientes dentro de sacos plásticos. Não irrigue em excesso.

Monitore a umidade apertando algumas amostras com as mãos. Não pode escorrer água. (Veja exemplo composto farelado Jacarepaguá ficha Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas nº 20)

Aplicação do composto de farelo:

- Pode ser usado diretamente no solo;
- Em doses baixas, pode ser utilizado na forma líquida;
- Pode ser adicionado ao composto orgânico durante a montagem da pilha.
- Pode ser usado em hortaliças, cereais, frutíferas, plantas ornamentais e outras.

Importante!

Cucurbitáceas (abóbora, melão, melancia, abobrinha, pepino, etc.) são sensíveis à aplicação de doses altas de composto de farelo.

Caso você incorpore material vegetal triturado em canteiros associados ao uso de composto de farelo, espere até 10 dias para realizar o plantio.

Elaboradores da ficha: LEITE, C. D.; MEIRA, A. L.; MOREIRA, V. R. R.

Referências bibliográficas:

CARVALHO, J. O. M. de; RODRIGUES, C. D. S. **Bokashi**. Porto Velho: EMBRAPA Rondônia, 2007. 1 folder.

HENZ, G. P.; ALCÂNTARA, F. A.; RESENDE, F. V. (Ed.) **Produção Orgânica de Hortaliças: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 308p.

PAREDES, M. (Elab.) **Producción Agropecuaria Ecológica: Material Educativo para Pequeños Productores**. Asunción: ATER VIDA, [2009]. 104p.