

## Melhorias na lavoura e na mesa

### Trabalhos na Esalq:

papel-chave no desenvolvimento de variedades de hortifrutigranjeiros e de carnes superiores

Paulo Soares



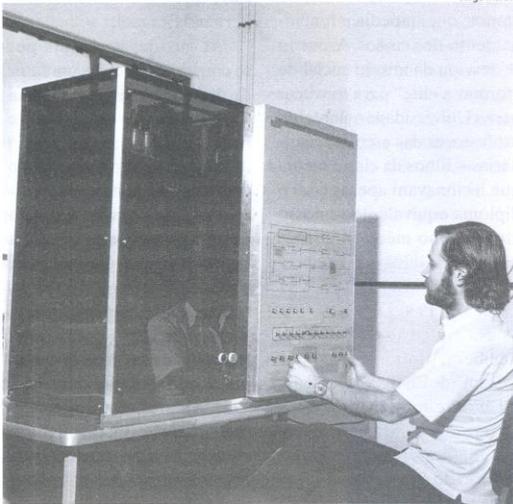
solo ditos inapropriados do ponto de vista físico, químico e biológico, transformando-os em capazes de sustentar plantas e animais e ajudando o agronegócio a responder por parcela significativa do PIB brasileiro.

A Esalq também participou dos projetos de sequenciamento do genoma da *Xylella fastidiosa*, da cana-de-açúcar e da *Xanthomonas sp*, entre outras. Também desenvolveu cultivares de citros mais resistentes a patógenos, como o *greening*, e esteve muito envolvida na disseminação do conceito de plantio direto no Brasil. Pesquisou o genoma do frango, identificando os diversos genes relacionados ao desenvolvimento muscular da ave, a fim de melhorar sua carne.

Os estudos do combate às pragas geraram a técnica do emprego de *Trichogramma*, uma pequena vespa que controla de forma natural as pragas como a broca da cana de açúcar, a lagarta do cartucho do milho e a traça do tomateiro.

Outra estratégia de controle biológico por meio de entomopatógenos, utilizando fungos e vírus benéficos, teve sucesso em citros com as vespíngas *Ageniaspis* e *Tamarixia*. Um destaque fica por conta da descoberta do feromônio sexual do bicho furão dos citros, praga que causava perda anual de mais de US\$ 50 milhões nas lavouras.

Jorge Maruta



"Patinho Feio": computador construído na USP em 1972

vio Ianni, também para citar só alguns) que, na área das ciências humanas e sociais da USP, contribuíram para construir uma tradição de pensamento original e altamente representativa na América Latina.

**Rankings** – Nos últimos anos, os rankings universitários internacionais vêm ganhando cada vez mais importância. De acordo com o World Report da SCImago Institutions Rankings de 2012, a USP está classifica-

Profissionais do agronegócio apontam a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, como a instituição de ensino superior mais bem conceituada para formar profissionais na área. Graças a pesquisas desenvolvidas na unidade, que levaram ao melhoramento genético de alface, repolho, brócolis, couve-flor, cebola e berinjela, o brasileiro passou a comer salada o ano inteiro.

"A Esalq teve papel-chave no desenvolvimento de carnes superiores e de

variedades de hortifrutigranjeiros, como também de milhos mais nutritivos e ricos em aminoácidos adequados às condições climáticas brasileiras", ressalta José Vicente Caixeta Filho, diretor da escola.

O professor Caixeta afirma ainda que as pesquisas de propriedades do solo e de nutrição de plantas transformaram o cerrado brasileiro, antes inadequado para o plantio, em celeiro da produção de grãos. Na área de biotecnologia, auxiliaram os agricultores na adaptação de