

Variedades

MAÍZ SUAVE

INIAP-102

Blanco Blandito Mejorado

Origen

Fue desarrollado por el programa de Formado por la combinación de 5 colectas de maíz blanco harinoso y una población avanzada (Pool 1 x Guajal) del Programa de Maíz de la Estación Santa Catalina.



Características Agronómicas y Morfológicas

Descripción	Características
Tipo de grano	Harinoso
Textura de grano	Suave
Color de grano	Blanco
Días a la floración femenina	122
Días a la cosecha en choclo	175
Días a la cosecha en seco	270
Altura de planta (m)	2,38
Altura a la primera mazorca (m)	1,30
Rendimiento comercial en choclo (sacos / ha)	237
Rendimiento comercial en seco (kg / ha)	4140 (92 qq/ha)
Asociación con fréjol	Si soporta
Tolerancia a enfermedades	Tizón de la hoja (<i>Helminthosporium turcicum</i>)
	Roya (<i>Puccinia sp.</i>)
	Pudrición de la mazorca (<i>Fusarium moniliforme</i>)
Altitud (m.s.n.m)	2200 a 2800






Para más información:

02 2 553 302
info@iniap.gob.ec
www.iniap.gob.ec

Plataformas:

eva.iniap.gob.ec
tecnologia.iniap.gob.ec

Síguenos en nuestras redes:

-  Agroinvestigación Iniap
-  agroinvestigacionecuador
-  @INIAPECUADOR

Características Nutricionales:

Parámetros de calidad	Porcentaje
Proteína	10,88
Humedad	6,38
Fibra	3,24
Almidón	76,48



Zonas de Producción

Se cultiva en la Provincia de Chimborazo.

Usos:

Alimentación humana, en choclo y en grano seco..