

Variedades

MAÍZ SUAVE

INIAP-124

Mishca Mejorado

Origen

Se derivó de un compuesto intervarietal formado por las cruces de ocho mejores colectas: ECU-08823 (Selva A legre), ECU-(01622), ECU-08833 (Guahalá), ECU-08836 (Guayllaro 026), ECU-08837 (Guayllaro 027), ECU-01573, e INIAP – 131, a partir de los cuales y mediante la utilización de diferentes métodos de selección como mazorca por surco modificado y selección de medios hermanos.



Características Agronómicas y Morfológicas

Descripción	Características
Tipo de grano	Harinoso
Textura de grano	Suave
Color de grano	Crema
Días a la floración femenina	117
Días a la cosecha en choclo	115
Días a la cosecha en seco	258
Altura de planta (m)	1,85
Altura a la primera mazorca (m)	1,05
Rendimiento comercial en choclo (sacos / ha)	233
Rendimiento comercial en seco (kg / ha)	5100 (113 qq/ha)
Asociación con fréjol	Si soporta
Tolerancia a enfermedades	Putridión de la mazorca (<i>Fusarium moniliforme</i>)
Altitud (m.s.n.m)	2200 a 2900





Para más información:

02 2 553 302
info@iniap.gob.ec
www.iniap.goc.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	6,23
Humedad	13,78
Almidón	80,39

Zonas de Producción

Se cultiva en la Provincia de Pichincha, Cotopaxi y Tungurahua.

Usos:

Alimentación humana, en choclo, tostado, harina,

