

Variedades

MAÍZ SUAVE

INIAP-199

Racimo de UVA

Origen

Ha sido obtenida por el Programa de Maíz de la Estación Experimental Santa Catalina. Los Trabajos de mejoramiento se iniciaron febrero del 2006, en el que se realizaron varias colectas en las provincias de la Sierra Ecuatoriana. Se obtuvieron un total de 65 accesiones y luego de varios años se obtuvo la variedad.



Características Agronómicas y Morfológicas

Descripción	Características
Tipo de grano	Harinoso
Textura de grano	Suave
Color de grano	Negro
Días a la floración femenina	114
Días a la cosecha en seco	250
Altura de planta (m)	2,30
Altura a la primera mazorca (m)	1,24
Rendimiento comercial en seco (kg / ha)	3000 (67 qq/ha)
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)	2400 a 3000

Características Nutricionales:

Parámetros de calidad	Porcentaje
Proteína	7,6
Humedad	9,6
Fibra	3,7






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

Zonas de Producción

Se adapta a zonas maiceras de la región interandina (Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Chimborazo, Cañar y Azuay).

Usos:

Es usado en la elaboración de harinas, ingrediente de la bebida "Colada Morada. Se puede utilizar para la extracción de los pigmentos (antocianinas), las cuales aportan color a bebidas, dulces y confites, productos de panadería, conservas, etc. Su uso puede también estar dirigido al campo medicinal, ya que el alto contenido de antocianinas, que es un poderoso antioxidante natural, previene la degeneración de algunas células del cuerpo.

