

Embrapa (Brasil) lanza el libro "El cultivo de maíz dulce"



País: Brasil

Fecha: 26 de Mayo del 2016

Embrapa (Brasil) lanza el libro "El cultivo de maíz dulce"

El libro "El cultivo de maíz dulce" fue puesto en libertad, en la 9ª semana de integración de la tecnología en Embrapa Maíz en el sorgo (Sete Lagoas, Minas Gerais), durante el seminario "Las innovaciones en la agricultura urbana".

El libro reúne información destinada a facilitar a los agricultores las técnicas modernas para el cultivo de maíz dulce. El general en jefe, Alvaro Antonio Corsetti Purcino, señaló que este libro es más una acción de Embrapa contribuyendo a la agricultura urbana. "El maíz dulce, además de ser de gran importancia para la industria de conservas de alimentos, es un producto hortifrutigranjeiro y se utiliza para la agricultura familiar y el segmento de los huertos urbanos", dijo.

El libro tiene 298 páginas, está dividido en 15 capítulos, escritos por 27 autores, investigadores y sus editores técnicos de Embrapa Maíz y Sorgo Israel Alexandre Pereira Filho y Flavia Francia Teixeira. El maíz dulce se encuentra en la categoría de los callos especiales, debido a sus características genéticas son diferentes del maíz de los productos básicos (granos de maíz).

"El maíz dulce se sigue también caracterizado como un vegetal, debido al corto tiempo que lleva desde la siembra hasta la cosecha, alrededor de 85 a 90 días, cuando las orejas son aproximadamente el 80% de humedad," dijo el investigador Israel. El investigador Flavia Francia señala que la mayor acumulación de azúcar en el grano de maíz dulce es una característica genética natural de algunos tipos de callos, por esa razón se considera callos especiales. "Las obras de mejoramiento de maíz dulce con materiales específicos que tienen estas características hacen que los granos más dulces. Como en el mejoramiento de maíz común, varios rasgos agronómicos son considerados en el desarrollo de variedades de maíz dulce, como la productividad, ciclo, tamaño y la resistencia de las plantas frente a patógenos", dijo el científico.

"Sin embargo, para cumplir con la industria y de calidad de los consumidores características relacionadas con la aparición de productos y aspectos sensoriales también deben ser considerados para un nuevo cultivar de maíz dulce llega al mercado. De esta manera, el desarrollo de genotipos competitivos para el mercado maíz dulce es una tarea difícil", dice Flavia Francia. El uso de maíz dulce in natura ha crecido recientemente.

En segundo lugar, Israel Hijo, en algunas regiones, como Sao Paulo, que ya se encuentra en los supermercados las bandejas de producto, mínimamente procesados o envasados en envases al vacío, semi-cocido para terminar de cocinar en el microondas. Las semillas de maíz dulce se pueden encontrar en las articulaciones de las ventas de semillas de maíz y los centros de suministro Unidas (Ceasas), "el investigador.