

Boletín de Frutas y Hortalizas

-
Maíz dulce



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas a partir del Convenio de Cooperación Técnica celebrado entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires

Contenido

- 1. Evolución de la oferta de Maíz dulce en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.**
- 2. Criterios de calidad del Maíz dulce**
- 3. Valor nutricional del Maíz dulce.**

1- Evolución de la oferta de Maíz dulce en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.

La oferta de Maíz dulce en el MCBA durante el año 2018 fue de 15.898 Tn., un 2,9 % menos que el año anterior con un ingreso de 16.384 Tn.

En el gráfico Nº 1 se observa la evolución histórica de la oferta de Maíz dulce desde el año 2001 hasta el 2018 con su línea de tendencia en ascenso, lo que indica que el consumo fue en aumento en este período .

Gráfico Nº 1: Evolución histórica de la oferta de Maíz dulce para mercado en fresco, en el MCBA, medido en toneladas y su línea de tendencia. Año 2001-2018.



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCA

Existen dos períodos bien marcados: el primero desde el año 2001- 2013 cuya oferta promedio fue de 11.550 Tn./año y en el segundo período que abarca los últimos cinco años (2014-2018) cuyo promedio se sitúa en 16.100 Tn. anuales.

En el Tabla N° 1 se observa el ingreso mensual por zonas de producción de Maíz dulce, medido en toneladas durante el año 2018.

El mayor porcentaje se registra durante el mes de mayo con un ingreso de 2.324 Tn y una participación relativa del 15 %.

En ese mismo mes, la provincia de Salta ingresó con 1.171 Tn, y su porcentaje de ingreso fue del 50,38 % del total de lo ingresado en el mes de mayo .

Tabla N° 1: Ingreso mensual por zonas de producción de Maíz dulce, medido en toneladas. Año 2018.

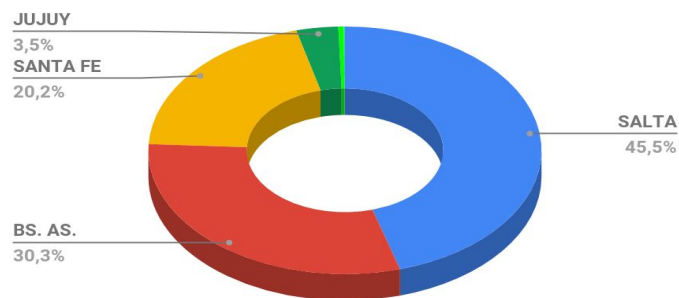
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
SALTA	1	0	0	222	1.171	1.054	1.010	645	847	1.630	651	0	7.231
BUENOS AIRES	727	939	1.383	1.142	485	38	0	0	24	0	1	81	4.820
SANTA FE	319	9	55	517	492	251	0	0	0	8	725	838	3.214
JUJUY	0	0	2	0	146	273	73	1	1	2	52	0	549
MENDOZA	27	8	4	2	26	0	0	0	0	0	0	5	71
OTRAS ZONAS	0	0	2	1	5	1	0	0	0	0	6	0	15
TOTAL TN.	1.073	956	1.446	1.882	2.324	1.617	1.082	646	873	1.641	1.435	924	15.899
PORCENTAJE	7	6	9	12	15	10	7	4	5	10	9	6	100

Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

En el gráfico N° 2 se observa la participación relativa por zonas de producción del ingreso de Maíz dulce al MCBA para el año 2018.

La oferta proveniente de Salta tiene una participación relativa del 45,5 % del total de Maíces dulces ingresados, seguido de Buenos Aires con el 30,3 %, Santa Fe con el 20,2 % y Jujuy con el 3,5 % .

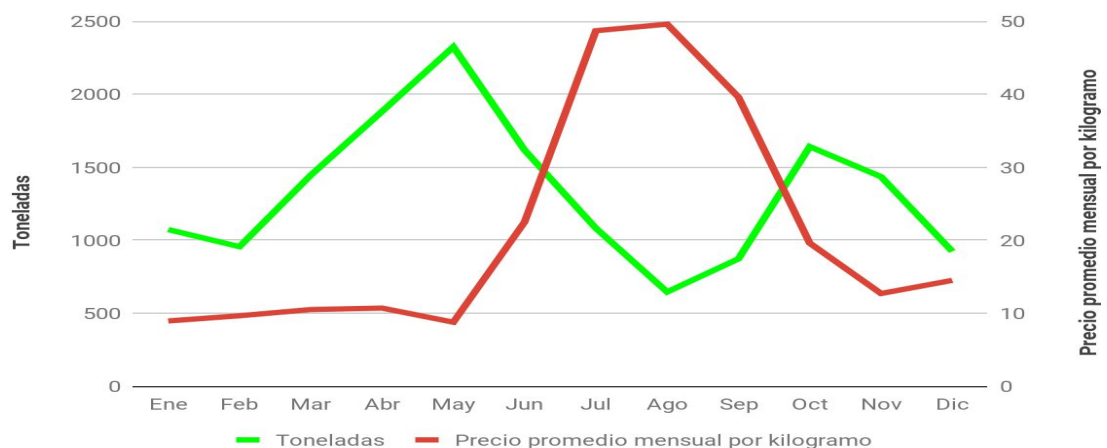
Gráfico N° 2: Participación relativa del ingreso de Maíz dulce por zonas de producción. Año 2018.



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

En el gráfico N° 3 se observa la oferta de Maíz dulce en el MCBA durante el año 2018 y el precio promedio mensual por kilogramo. El mes de agosto registró el mayor precio promedio mensual debido a la menor oferta producida durante ese mes.

Gráfico N° 3: Oferta de Maíz dulce en el MCBA, medido en toneladas y precio promedio mensual. Año 2018.



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

Trabajo realizado por el Ing. Agr. Oscar Liverotti, CMCBA: oliverotti@mercadocentral.gob.ar

2.- Criterios de calidad del Maíz dulce

Los maíces dulces frescos recién cosechados tienen una tasa respiratoria muy alta a temperatura ambiente, reduciendo su calidad en poco tiempo.

Primero se pierde el agua de los granos y del mazo a través de las chalas por el proceso de transpiración, esto causa abolladuras en los granos, desecación y pérdida de color verde en las chalas. El pericarpio de los granos continúa endureciéndose con el tiempo y el azúcar de los mismos se convierte en almidón, particularmente en los cultivares Superdulces.



Maíz dulce con hojas deshidratadas

Las hojas pueden estar turgentes y verdes, mientras que los granos ya presentan deterioro. En maíz dulce como en arveja la calidad comestible disminuye más rápidamente que la calidad visual.

El mejor signo de alta calidad culinaria en maíz dulce pelado, se evidencia cuando sus granos son de color amarillo-cremoso y bien turgentes, pero nunca dentados (deshidratados).

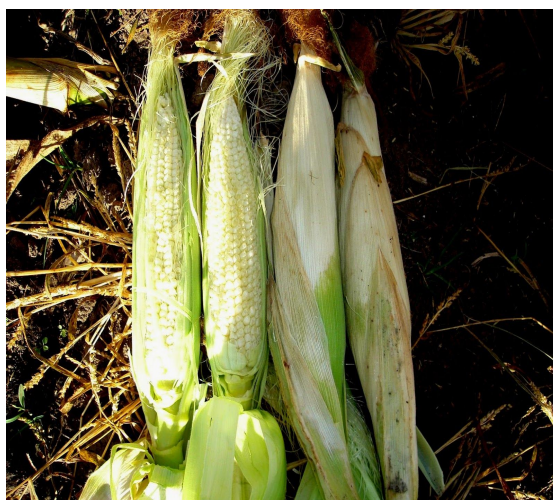


Espiga de Maíz dulce con granos deshidratados

Un defecto que se observa con frecuencia es la falta de granos en la espiga, especialmente en la parte distal de la misma. Este problema se observa cuando hay déficit hídrico en la etapa de polinización y cuajado, debido a la escasa formación de polen viable. Esta misma situación se presenta cuando se producen bajas temperaturas en esa etapa.



Falta de formación de granos en Maíz dulce



Daño por heladas en hojas de espiga de Maíz dulce

El principal problema detectado en poscosecha en referencia a la presencia de insectos se debe al ataque provocado por la Oruga de la Espiga (*Heliothis zea*), la presencia de este u otros insectos condiciona la venta del producto y muchas veces descarta su venta, al detectarlo el comprador.

Condiciones de almacenamiento y transporte

La temperatura de transporte técnicamente aconsejada es de 0° C a 1 °C , con una humedad relativa de 95 a 98%. Para lograr esta condición es necesario que al momento de iniciar la carga del transporte, la caja del camión deberá estar fría y la temperatura de maíz dulce no debería estar por encima de 3 °C.

La temperatura de congelación es de -0,6 °C. La producción de etileno de maíz dulce es muy baja y la sensibilidad a la presencia de esta hormona es baja.

Extraído del trabajo: **“Mercado y Manejo poscosecha de Maíz dulce”**

Ings. Agrs. José F. Lozano, C. Barón, O. Liverotti.

Gerencia de Calidad y Tecnología.

CMCBA.

flozano@mercadocentral.gob.ar

Valor nutricional del Maíz dulce amarillo para consumo en fresco

Nutrientes	Aportes de nutrientes cada 100 gramos de Maíz dulce amarillo.	Requerimientos diarios hombre/mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	76	-
Lípidos (gramos)	1.35	-
Carbohidratos (gramos)	18.7	-
Energía (Kilocalorías)	86	3.000/2300
Proteína (gramos)	3.27	54/41
Calcio (miligramos)	2	1.000
Hierro (miligramos)	0.52	10/18
Magnesio (miligramos)	37	350/330
Fósforo (miligramos)	89	700
Tiamina (miligramos)	0.15	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	270	3.500
Niacina (miligramos)	1.7	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.093	1.8/1.6
Folato (microgramos)	42	400
Vitamina C (miligramos)	6.8	60
Vitamina A (microgramos.)	9	1000/800

Fuente: USDA National Nutrient Database

Para comunicarse personalmente con los coordinadores técnicos del Convenio INTA - Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Cuarto Piso, de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Ing. Agr. J. Fernández Lozano

flozano@mercadocentral.gob.ar

Ing. Agr. Claudio Olaf Budde

budde.claudio@inta.gob.ar

Corp. del Mercado Central de Buenos Aires

Tel: 011-4480-5500, oficina INTA, int. 5741 o 4480-5517