

Análisis Comercial de Maíz

DEFINICION DE LOS RUBROS DE CALIDAD. RUBROS DE CALIDAD DETERMINANTES DEL GRADO

- **PESO HECTOLÍTRICO:** Es el Peso de un volumen de CIEN (100) litros de Maíz tal cual, expresado en Kg/hl.
- **GRANOS DAÑADOS:** Son aquellos granos o pedazos de granos de Maíz que presentan una alteración sustancial en su constitución. Se considera como tales los granos:
 - o **Granos Brotados:** Son aquellos en que se ha iniciado visiblemente el proceso de germinación. Tal hecho se manifiesta por una ruptura de la cubierta del germen, a través de la cual asoma el brote.
 - o **Granos Fermentados:** Comprende todo grano o pedazo de grano que presente una alteración en su color como consecuencia de fermentaciones, sin llegar a la descomposición total del mismo.
 - o **Granos Podridos:** Son aquellos granos o pedazos de granos que presente una intensa alteración en su color como consecuencia de un estado más avanzado del fermentado, y en muchos casos con ruptura de su pericarpio.
 - o **Granos Calcinados:** Son aquellos cuyo color natural a variado a un blanco opaco y que muestra en su interior color y aspecto yesoso.
 - o **Granos con Verdín:** Comprende todo grano o pedazo de grano que presente manchas verdosas o azuladas en el escutelo, producida por la acción de hongos.
- **MATERIAS EXTRAÑAS:** Son aquellos granos o pedazos de granos que no son de Maíz y toda otra materia inerte.
- **GRANOS QUEBRADOS:** Son aquellos granos o pedazos de granos (no dañados) de Maíz que pasan por una zaranda de chapa de duro aluminio 0,8 mm de espesor (+ 0,1 mm) Agujeros Circulares: de CUATRO COMA SETENTA Y SEIS (4,76 mm) milímetros de diámetro (+/- 0,013mm) diámetro útil: TREINTA (30) centímetros, Alto: CUATRO (4) centímetros.-

DEFINICIÓN DE LOS RUBROS DE CONDICIÓN EXCLUYENTES DEL GRADO

- **INSECTOS Y/O ARACNIDOS VIVOS:** Son aquellos que atacan a los granos almacenados (Gorgo-jos, Carcomas, Etc.)
- **GRANOS PICADOS:** Son aquellos que presentan perforaciones causadas por el ataque de insectos o arácnidos vivos.
- **OLORES COMERCIALMENTE OBJETABLES:** Son aquellos que por su intensidad y persistencia afectan su normal utilización.

PRODUCTOS QUE ALTERAN LA CONDICIÓN NATURAL DEL GRANO:

Son aquellos que resultan tóxicos o perniciosos y que impiden su normal utilización.

- **GRANOS AMOHOSADOS:** Se considera como tal a todo lote que presente una elevada proporción de granos que llevan moho adherido en la mayor parte de su superficie.
- **HUMEDAD:** Es el contenido de agua, expresado en por ciento al décimo, obtenido sobre una muestra tal cual, a través de los métodos utilizados por el SE.NA.SA. o cualquier otro método que dé resultados equivalentes.
- **COLOR**
- **TIPO**
- **CHAMICO:** Semillas de la especie *Datura ferox*.