

TIPIFICACION

El cultivo de Maíz se tipificará según:

- TIPO:

- **TIPO DURO:** Se clasificarán en este tipo todos aquellos maíces cuyos granos sean de naturaleza córnea, predominantemente vítrea (más de la mitad de la constitución de su endosperma).
- **TIPO DENTADO:** Se clasificarán en este tipo todos aquellos maíces cuyos granos sean de naturaleza almidonosa (la mitad o más de la constitución de su endosperma) y presenten una hendidura pronunciada de la corona.

- COLOR:

Los maíces se clasificarán de acuerdo a su color en la siguiente forma:

- Maíces colorados.
- Maíces amarillos (no habiendo ya, existencia de producción de este color).
- Maíces blancos.

Endosperma Vítreo y Endosperma Harinoso:

- Relación con la fracción proteica.
- Ubicación en el grano de maíz.

Determinación de la Dureza:

- Tiempo de molienda o potencia requerida para realizarla.
- Relación de molienda (Proporción de partículas gruesas y finas).
- Determinación de reflectancia con infrarrojo cercano (NIR).
- Densidad aparente (como peso hectolítrico).
- Porcentaje de flotación en soluciones de densidad estandarizada.

Características del maíz dentado y maíz colorado:

- Dureza NIR: determinación de reflectancia con infrarrojo cercano.
- R EV/EH: Relación Endosperma Vítreo/Endosperma Harinoso.

	Dentado	Colorado
R EV/EH	Baja	Alta
Dureza NIR	Baja	Alta
Relación de Molienda	61.90%	69.90%
Densidad aparente	1.29 gr./cm ³	1.36 gr./cm ³
Superficie específica	0.13 m ² /gr.	0.07 m ² /gr.



Maíz Duro Colorado.



Maíz Blanco.



Maíz Dentado.

• COMPOSICIÓN:

