



Variedades

INIAP-103

Mishqui Sara

Origen

Introducida al Ecuador por el INIAP en el año 2006 como Aychazara 102 del Centro de Fitoecogenética Pairumani de Bolivia, con alta calidad de proteína. Se realizó un ciclo de selección masal en el año 2016 y dos ciclos de selección familiar por medios hermanas. Las familias fueron seleccionadas por el Programa de maíz de la Estación Experimental del Austro.



Características Agronómicas y Morfológicas

Descripción	Caracteristicas
Tipo de grano	Harinoso
Textura de grano	Suave
Color de grano	Blanco
Días a la floración femenina	72
Días a la cosecha en choclo	110
Días a la cosecha en seco	250
Altura de planta (m)	2,50
Altura a la primera mazorca (m)	1,25
Rendimiento comercial en choclo (sacos / ha)	350
Rendimiento comercial en seco ES (kg / ha)	IIGACIONES AGR. 4500 ARIAS (100 qq/ha)
Asociación con fréjol	Si soporta
	Tizón de la hoja (Helmintosporium turciicum)
Tolerancia a enfermedades	Roya (<i>Puccinia sp.</i>)
Altitud (m.s.n.m)	1700 a 2650



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
- **f** agroinvestigacionecuador
- @INIAPECUADOR

Características Nutricionales:

Parámetros de calidad	Porcentaje
Proteína	8,30
Humedad	10,43
Fibra	U NACIONAL DE ACCOMES AGROPECUAR 3,07

Zonas de Producción

Se cultiva especialmente en la Provincia de Loja

Usos:

Alimentación humana, en choclo y en grano seco.



