



Cosecha y Poscosecha

Valor nutritivo

El maíz es un cereal muy rico en proteínas y almidón, su contenido varía de una variedad a otra, por eso es importante conocer sus diferentes contenidos nutricionales. En el siguiente cuadro se detalla el contenido de proteína y almidón de acuerdo a las variedades y razas más representativas.

VARIEDADES / RAZA	% PROTEINA	% ALMIDÓN
Blando blanquito (INIAP 102)	8,30	73,10
Guagal (INIAP 111)	8,12	72,10
Chaucho (INIAP 122)	9,14	74,63
Mishca (INIAP 124)	8,03	74,03
Cuzco ecuatoriano	8,81	73,62
Chulpi (INIAP 192)	10,23	64,27
Canguil (INIAP 198)	10,72	62,88
Racimo de uva	8,83	
Sabanero	TUTO 19,69 AL DE	70,81
Chillo	11,29	65,78
Uchima	9,86	70,37
Clavito	11,63	63,74
Patillo	10,11	66,20





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

Procesamiento y uso

Se conoce que cada ecuatoriano consume 14,5 kilogramos de maíz al año ya sea en fresco como choclo, en seco como tostado, harina, mote, canguil, humitas y en bebidas como la chicha. Actualmente, dar valor agregado a los productos representa una buena alternativa para obtener mejores ganancias. En el caso del maíz existen empresas dedicadas a la producción de conservas como maíz babycorn, chulpi tostado refrescos como la chicha; también se puede obtener colorantes naturales de los maíces negros o morados y saborizantes orgánicos, estos últimos con potenciales de exportación hacia países asiáticos (Japón).

Además, el maíz se utiliza en la alimentación animal como forraje (consumo directo de la caña o ensilaje) para ganado ovino, bovino y equino. Así también, sirve para la preparación de alimentos concentrados para la crianza de aves, cerdos y especies menores.





