

INIAP-102

“BLANCO BLANDITO MEJORADO”



ORIGEN: INIAP-102, “BLANCO BLANDITO MEJORADO”, se derivó de un compuesto intervarietal formado por las mejores combinaciones de 5 colectas de maíz blanco harinoso y una población avanzada (Pool 1 x Guajal) del Programa de Maíz de Santa Catalina. Una vez formada la población se la sometió a varios ciclos de selección utilizando el método de mazorca por surco modificado en las parroquias de Licto, Quimiag y Chambo de Chimborazo y en la Estación Experimental Santa Catalina.

ADAPTACIÓN: Se adapta a altitudes entre los 2200 y 2800 metros y se asocia bien con variedades trepadoras de fréjol como: INIAP-416 canario o INIAP-421.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y MORFOLÓGICAS

Características*	Promedio
Días a floración femenina	122
Días a la cosecha en choclo	175
Días a la cosecha en seco	270
Altura de planta	238
Altura de mazorca	130
Longitud de la mazorca	14.5
Rendimiento comercial en choclos/ha	237 sacos de 140 unidades
Rendimiento comercial grano seco	92 qq/ha
Número de hileras de grano por mazorca	10
Color de tusa	Roja 25% Blanca 75%
Color del grano seco	Blanco
Color del grano tierno	Blanco
Tipo de grano	Harinoso
Textura del grano	Suave

REACCION A ENFERMEDADES

La variedad es tolerante a enfermedades foliares como: Tizón de la hoja” y “Roya” causadas por los hongos *Helminthosporium turcicum* y *Puccinia sp.*, respectivamente. Asimismo es tolerante a la “podrición de la mazorca” causada por *Fusarium moniliforme*.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Parámetros de Calidad	Porcentaje (%)
Humedad	6,38
Proteína	10,88
Fibra	3,24
Almidón	76,48
Azúcares totales	0,17



Para mayor información dirigirse a:
ESTACION EXPERIMENTAL SANTA CATALINA
Ing. Carlos Yáñez (carlos.yanez@iniap.gob.ec)
Teléfono 0223006038 - 023076004