

## INIAP-101 "BLANCO HARINOSO PRECOZ"



**ORIGEN:** INIAP-101 fue desarrollada por el Programa de Maíz de la Estación Experimental "Santa Catalina" en el periodo de 1971 a 1979. Tiene como progenitor la variedad "Cacahuazintle" de México a partir de la cual y luego de varios años de selección se ha obtenido esta variedad. El material original fue introducido del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) ubicado en México y del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).

**ADAPTACIÓN:** Esta variedad, se adapta a los valles centrales de la región Interandina en altitudes comprendidas entre los 2 400 y 3 000 msnm.

### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y MORFOLÓGICAS:

Características <sup>1/</sup>	Promedio
Días a floración femenina	92
Días a la cosecha en choclo	125
Días a la cosecha en seco	205
Altura de planta (cm)	195
Altura de mazorca	94
Longitud de la mazorca	
Rendimiento comercial en choclos/ha	215 sacos
Rendimiento comercial grano seco (t/ha) en unicultivo	4 000
Número de hileras de grano por mazorca	13
Color de tusa	Blanco
Color del grano seco	Blanco
Color del grano tierno	Blanco
Tipo de grano	Harinoso
Textura del grano	Suave

<sup>1/</sup>Datos obtenidos en localidades que varían de 2 400 a 3 000 msnm

## REACCIÓN A ENFERMEDADES:

La variedad es tolerante a enfermedades foliares "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 <sup>2/</sup>

Parámetros de Calidad	Porcentaje (%)
Proteína	6,39
Humedad	7,63
Extracto libre de Nitrógeno (Hidratos de carbono)	74,24

2/ Fuente: Dpto. de Nutrición y Calidad de la EESC del INIAP



Para mayor información dirigirse a:  
ESTACION EXPERIMENTAL SANTA CATALINA  
Programa de Maíz ([maiz.eesc@iniap.gob.ec](mailto:maiz.eesc@iniap.gob.ec))  
Ing. Carlos Yáñez ([carlos.yanez@iniap.gob.ec](mailto:carlos.yanez@iniap.gob.ec))  
Teléfono 0223006038 - 023076004