

MAÍZ AMARILLO

La planta es de porte robusto con tallo simple, erecto, puede alcanzar los 4 m de altura, no tiene ramificaciones ni entrenudos, pero sí una médula esponjosa.

Presenta inflorescencia masculina y femenina separada dentro de la misma planta; la primera tiene una panícula (conocida como espigón o penacho) de coloración amarilla que posee una cantidad muy elevada de polen en el orden de 20 a 25 millones de granos; en cada florecilla que compone la panícula se presentan tres estambres donde se desarrolla el polen. La inflorescencia femenina marca un menor contenido en granos de polen (alrededor de 800 o 1,000 granos) y se forman en unas estructuras vegetativas denominadas espádices que se disponen de forma lateral.



Producto

El maíz se encuentra en forma de mazorca, el grano es un cariósipide de forma aplastada. Su alto contenido en carbohidratos y proteínas lo hacen el cereal ideal para todos los días.



Establecimiento del cultivo

La semilla permite que se siembre tanto en suelos bien preparados como en suelos con mínima labranza.

La siembra se puede realizar de forma manual depositando la semilla en los surcos o con maquinaria a una profundidad de 5 cm con una separación entre hileras de 60 a 80 cm y separación entre plantas de 25 a 50 cm.



Condiciones edáficas y clima

Prefiere los suelos franco-limosos, franco-arcillosos y franco-arcillosos-limosos, con profundidad mayor o igual a 1 m, con un pH de 5.5 a 7.5. La temperatura óptima para su desarrollo es de 18 a 24 °C. Requiere una precipitación media anual de 700 a 1,300 mm.



Usos

Se utiliza para la elaboración de jarabe y almidón; éste último tiene aportes energéticos importantes para los seres humanos y es un proveedor de materias primas para la industria alimenticia.



Nombre científico

Zea mays L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA