

ELOTE

La planta es de porte robusto y fácil desarrollo; el tallo es simple y erecto de elevada longitud, ya que puede alcanzar los 4 m de altura. No presenta ramificaciones, ni entrenudos y sí una médula esponjosa; contiene inflorescencia masculina y femenina separada dentro de la misma planta; la masculina 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 3 estambres donde se desarrolla el polen. La inflorescencia femenina marca un menor contenido en granos de polen, alrededor de los 800 ó 1,000 granos y se forman en unas estructuras vegetativas denominadas espádices que se disponen de forma lateral.



Producto

Así se denomina al maíz que todavía está en la planta que la produjo, o bien, la que fue recientemente cosechada y en la cual los granos todavía guardan la humedad natural.



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 de 0.6 a 0.8 m entre hileras y de 25 a 50 cm entre plantas.



Condiciones edáficas y clima

Requiere una temperatura de 25 a 30 °C, así como bastante incidencia de luz solar; para que se produzca la germinación en la semilla la temperatura debe situarse entre los 15 a 20 °C, llega a soportar temperaturas mínimas de 8 °C y a partir de los 30 °C, pueden aparecer problemas debido a mala absorción de nutrientes, minerales y agua; para la fructificación se requieren temperaturas de 20 a 32 °C.

Es un cultivo exigente de agua en el orden de unos 5 mm al día, las necesidades hídricas van variando a lo largo del desarrollo del cultivo.



Usos

Puede usarse como legumbre. Es la base o el complemento de numerosos platillos, incluyendo sopas, guisados, frituras, tortas y budines, tamales de cazuela, postres, platillos de repostería como pasteles y panes. También se usa para preparar atoles y esquites.



Nombre Científico
Zea mays L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA