

Dos nuevas variedades para la producción de choclos de calidad

Un grupo de investigación del INTA Pergamino, Buenos Aires, presentó a Anita INTA y Eusilia INTA como alternativa para la agricultura familiar de la región templada. Los dos cultivares, inscriptos en el INASE, se destacan por su dulzura, consistencia cremosa y terneza del grano para consumo fresco.



-
-

Considerado uno de los principales cultivos a escala global, el maíz se destaca por su alta capacidad para adaptarse a los diversos ambientes y por sus propiedades nutricionales. A fin de generar alternativas para la producción en huertas de la región templada, desde el INTA Pergamino –Buenos Aires–, se desarrollaron dos nuevos cultivares para la producción de choclos dulces.

De acuerdo con Daniel Presello –investigador en mejoramiento genético del INTA Pergamino, Buenos Aires–, “Anita INTA y Eusilia INTA son dos nuevas variedades específicamente pensadas para la agricultura familiar de la región templada”.

Con respecto a sus propiedades, su obtentor destacó su calidad y rusticidad. “Además –agregó– “se trata de dos cultivares de maíz dulce de polinización abierta no transgénicas, que ya se encuentran inscriptos en el Instituto Nacional de Semillas (INASE), y poseen mutaciones naturales que mejoran la dulzura, consistencia cremosa y terneza del grano para consumo fresco”.

“Ambas variedades están adaptadas a las condiciones ambientales de la región maicera, presentan buenas características agronómicas y tienen buen comportamiento ante las enfermedades locales”, explicó Presello.

Con respecto al proceso de obtención de los nuevos cultivares, el investigador detalló que “fueron formadas a partir de la variedad Candelaria Dúo INTA, a la que se le introgresaron genes que expresan las características del maíz para choclos”.

En el cultivo comercial de maíz dulce se utiliza mayormente semilla de híbridos por la alta productividad y uniformidad de planta y espiga, lo que facilita el manejo y permite la recolección en una sola cosecha.



Las nuevas variedades poseen mutaciones naturales que mejoran la dulzura, consistencia cremosa y terneza del grano para consumo fresco.

“Las variedades de polinización abierta son menos productivas que los híbridos, – reconoció Presello–, pero tienen ventajas en las huertas familiares por su período de cosecha más prolongado y porque se puede utilizar parte del grano como semilla para la campaña siguiente sin que se pierdan las características varietales”.

Para su manejo, recomendó la siembra temprana, luego de que en la región pasó el riesgo de heladas y la temperatura del suelo es suficientemente alta para la germinación. “Se pueden realizar siembras diferidas para cosechar choclos en diferentes momentos, pero no demasiado tarde para evitar daños de insectos de espiga”, explicó al tiempo que recomendó sembrarlas alejadas de cultivos para grano o en fechas diferentes para evitar polinizaciones cruzadas que anulen la expresión del tipo dulce.

Para la nutrición del cultivo, aconsejó analizar los suelos y aplicar dosis de fertilizantes que dependen del perfil de nutrientes disponibles, la fecha de siembra, las plantas logradas, la disponibilidad de riego y otras condiciones de manejo.

El control de malezas puede realizarse de manera mecánica o mediante la aplicación de herbicidas selectivos para lo que se recomienda consultar a un profesional matriculado para manejar estas adversidades de manera segura.

Desde 1912, el INTA Pergamino trabaja con cultivos de trigo y maíz. Actualmente, más de cien profesionales de diversas especialidades desarrollan sus actividades de investigación, experimentación y desarrollo rural basado en la sustentabilidad, equidad y competitividad agroalimentaria.