

Caracterización de dureza de grano de maíces cultivados en Venezuela

En Venezuela el maíz es la principal fuente energética en la dieta de sus habitantes y constituye el rubro agrícola de mayor producción y superficie cosechada. Los venezolanos consumen maíz a partir de diferentes alimentos elaborados de la harina del endospermo, siendo la "arepa" el más popular. La industria nacional produce harina mediante el proceso de molienda seca y demanda para ello cultivares de maíz de mayor dureza de endospermo. Sin embargo, la evaluación de la dureza en maíces venezolanos no ha sido incluida de manera extensiva dentro de los programas de mejoramiento genético, debido a limitaciones en cuanto a rapidez, bajo costo, tamaño de muestra y capacidad discriminante de dureza entre los genotipos. El presente estudio tiene como objeto evaluar los diversos métodos de determinación para los rangos de dureza de los maíces nacionales, así como estimar los efectos del genotipo y el ambiente sobre las diferentes variables asociadas a la dureza de grano. Este trabajo forma parte de la tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de Manuel Avila.



Manuel Enrique Avila Ramirez

Agrónomo venezolano y Msc en Ciencia y Tecnología de Alimento de la Universidad Central de Venezuela. Investigador adscrito al Laboratorio de Calidad de Granos y Semillas de Fundación Danac (Venezuela). Ha desarrollado diferentes trabajos científicos en el área de calidad industrial y culinaria en granos de maíz y arroz para mejoramiento genético.



978-3-8473-5218-1

editorial académica española

Caracterización de la dureza de grano



Manuel Enrique Avila Ramirez

Caracterización de dureza de grano de maíces cultivados en Venezuela

Como apoyo al mejoramiento genético para la obtención de cultivares de maíz destinados a la industria de molienda seca

Manuel Enrique Avila Ramirez

oeae
editorial académica española