

## Introducción

El maíz morado no está difundido localmente debido a la falta de variedades inscriptas bajo el marco regulatorio de la Ley de Semillas en Argentina. El objetivo de este trabajo fue desarrollar una variedad de polinización libre (VPL) de maíz morado para inscribirla en el INASE.

## Materiales y Métodos

A partir del material original con alta variabilidad, se realizó selección masal durante cinco ciclos consecutivos en el criadero de la FCA-UNC y se realizaron ensayos comparativos (Fig. 1) en distintas localidades de la zona semiárida de Córdoba. Se elaboró su descripción varietal, y se utilizaron como testigos VPL de maíz pisingallo y cuarentín inscriptas en INASE.



Figura 1: Ensayos comparativos



Figura 2: Espiga

Figura 3: Panoja

Tabla 1: Descriptores de MORAGRO

Variable	Media
Ciclo	160 d
Altura de planta	2,2 m
Inserción espiga	1,10 m
Número de hojas	14
Longitud mazorca	15 cm
Diámetro mazorca	4 cm
Número de hileras	12
Peso de mil semillas	350 g
Rendimiento	60 q ha <sup>-1</sup>
Contenido de Antocianinas	170 mg c3-GE 100 g <sup>-1</sup>

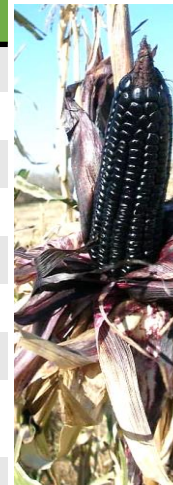


Figura 4: Mazorca

## Conclusiones

-Este cultivar es la primera variedad de maíz morado inscripta en Argentina y representa un gran avance para la industria de semillas en el país.

-Actualmente, se trabaja en difundir el cultivar y en estudiar su aptitud para la elaboración de productos libres de gluten (Fig. 7) con un perfil nutricional mejorado, contribuyendo al agregado de valor de los granos de este maíz.

Pigmentación antocianica en hojas, tallo, panoja y mazorcas

## Resultados

La variedad mostró buena respuesta adaptativa a siembras tardías. Sus principales descriptores se resumen en la Tabla 1, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4 y Fig.6. Se logró su inscripción en INASE, en el RNC (N° 17668-2019) y en el RNPC (Fig. 5).



INSTITUTO NACIONAL DE SEMILLAS

Resolución 83/2019

RESOL-2019-43-APN-INASEMPYT

Figura 5: Resolución de inscripción en INASE



Figura 6: Granos de MORAGRO



Figura 7: Panes libres de gluten

## **MORAGRO: Primer cultivar de maíz morado (*Zea mays* L.) registrado en Argentina**

Mansilla P.<sup>1,2</sup>; Nazar M.<sup>1</sup>; Monsierra L.<sup>1</sup>; Bertola A.<sup>1</sup> y Pérez G.<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC, <sup>2</sup>Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba (ICYTAC) CONICET-UNC. [pmansilla@agro.unc.edu.ar](mailto:pmansilla@agro.unc.edu.ar)

El maíz morado es originario de la zona Andina de Perú, Bolivia y México; si bien se cultiva en el norte del país, no está difundido localmente debido a la falta de variedades inscriptas bajo el marco regulatorio de la Ley de Semillas en Argentina. El objetivo de este trabajo fue desarrollar una variedad de polinización libre de maíz morado con el fin de inscribirla como nuevo cultivar en el Instituto Nacional de Semillas. Se constituyó la población original mediante la introducción e inter cruzamiento de germoplasma de diferentes orígenes. Se realizó selección masal durante cinco ciclos consecutivos en el criadero de la FCA-UNC y se adaptó el material a la zona semiárida de Córdoba. Se elaboró su descripción varietal y se realizaron ensayos comparativos en distintas localidades, mostrando rendimientos medios de 50 q ha<sup>-1</sup> y exhibiendo características de diferenciabilidad, homogeneidad y estabilidad. Se logró su inscripción en el Registro Nacional de Cultivares (N° 17668-2019) y Registro Nacional de Propiedad de Cultivares. Actualmente, se trabaja en difundir el cultivar y en estudiar su aptitud para la elaboración de alimentos libres de gluten con un perfil nutricional mejorado, debido al alto contenido de compuestos antioxidantes y bioactivos de los granos. Los avances de estos estudios contribuirán al agregado de valor de granos y semillas de este maíz, ofrecerá a la industria alimenticia un ingrediente para obtener productos diferenciados y beneficiará a los consumidores, que tendrán disponibles en el mercado este tipo de alimentos con un perfil saludable científicamente avalado.

Palabras clave: Variedad; Criadero; Semilla