

DIE-P.25

LA DIVERSIDAD Y LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS. ESTUDIO DE CASO. CALIDAD NUTRICIONAL DEL GRANO DE 50 ACCESIONES CUBANAS DE MAÍZ.

Michel Martínez Cruz¹, Rodobaldo Ortiz Pérez¹ y Natalia Palacios²

¹Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA)

²Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT)

email: mmcruz@inca.edu.cu

RESUMEN. En este trabajo se realizó un análisis de la calidad nutricional a 50 accesiones de maíz amarillo colectadas en fincas de agricultores de las tres regiones de Cuba (Occidente, Centro y Oriente). A estas accesiones se le analizaron los caracteres contenido (%) de ceniza, aceite, azúcares, nitrógeno, lisina y triptófano en el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) ubicado en México. Como resultado se obtuvieron valores normales de ceniza, aceite, azúcares y lisina, aunque en el caso del contenido de azúcares tres accesiones se destacan. En el caso del contenido de triptófano un 76 % de las accesiones muestran valores relativamente altos, incluso comparados con algunos maíces de alta calidad proteica (QPM) lo que tributa a que el 74 % de la población total evaluada tenga un Índice de Calidad relativamente alto que supera a la variedad normal usada como testigo e incluso siete accesiones superan a los reportes de la evaluación de un QPM en otra región. Este resultado es alentador dado que permite trazar estrategias para elevar la calidad nutricional de algunas accesiones y utilizarlas en la alimentación de poblaciones metas y animales de interés. También se mostraron en la población estudiada correlaciones interesantes. Además se demostró que existe dispersión en las accesiones cuando se realiza un análisis de componentes principales, existiendo accesiones que se separan de otras atendiendo a caracteres que influyen decisivamente en la calidad nutricional del maíz.