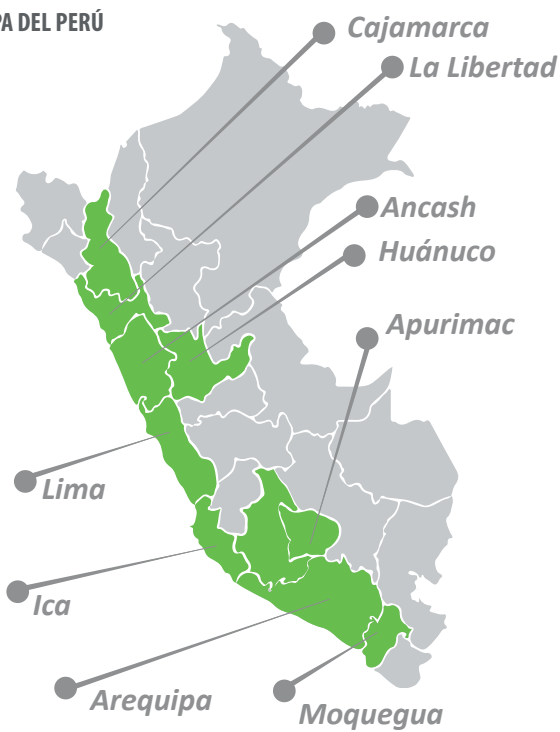


Zea mays maíz morado

El Zea mays L. variedad morado, es una variedad genética de maíz peruano; una mazorca (tusa y grano) constituido en un 85% por grano y 15% por coronta (tusa), este fruto contiene el pigmento denominado antocianina, que se encuentra en mayor cantidad en la coronta y en menor proporción en el pericarpio (cáscara) del grano, siendo uno de los principales alimentos en la dieta peruana, utilizado frecuentemente en la preparación de bebidas como la chicha morada y postres como la mazamorra morada.

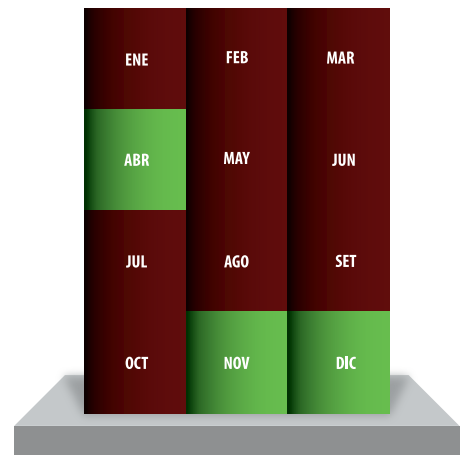
DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

MAPA DEL PERÚ



DISPONIBILIDAD ESTACIONARIA

El calendario de cosecha, permite establecer los meses en los cuales se concentra el mayor volumen de producción por región, pero este no nos restringe a que el producto se encuentre en el mercado ya que algunos de estos pueden almacenarse.



Capacidad Productiva de GRADERI

- Disponibilidad de maíz morado los meses de noviembre, Diciembre y Abril.

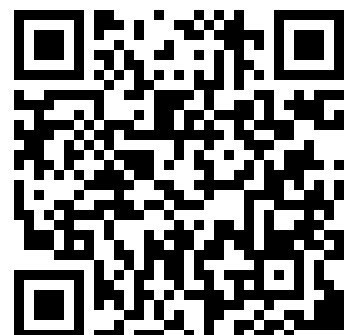
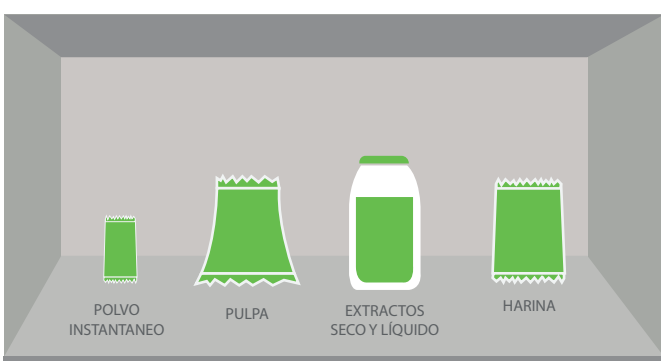
MODOS DE USO



BENEFICIOS DE LA SALUD

- Disminuye la presión sanguínea.
- Disminuye el colesterol.
- Genera una buena circulación sanguínea mejorando la microcirculación.
- Es anti-inflamatorio.
- Fomenta la regeneración del tejido conectivo.

PRESENTACIONES DE GRADERI S.A.C.



GUILLÉN-SÁNCHEZ, J., MORI-ARISMENDI, S., PAUCAR-MENACHO, L., Características y propiedades funcionales del maíz morado (Zea mays L.) var. Subnigrovioláceo. Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Santa, Ancash-Perú. Noviembre 2014.