

## Maíz Pisingallo

---

Variedad:	Tipo Butterfly
Marca:	varias
Descripción:	Olor característico, libre de olores extraños, color entre naranja y amarillo, libre de materias extrañas.
Expansión:	38/40 - 40/42 y 42/44.
Explosión:	Mín. 98%.
Humedad:	Máx. 14,5%.
Calibre (K10):	65-75 granos cada 10 gramos.
Packing:	Bolsas de papel de 10 Kg / 20 Kg / 50 libras y 25 Kg. Bolsas de polipropileno de 50 Kg. Big bags de 1.000 Kg.

Cantidad por contenedor de 20 pies: Aproximadamente 25 toneladas métricas.

### Recomendaciones para su correcto almacenaje:

Guardar en lugar fresco y seco de preferencia debajo los 18°C. El depósito debe estar libre de insectos y plagas, como de productos contaminantes, fumigado y controlado. Vida útil del producto 24 meses si ha sido correctamente almacenado.

### Características del grano:

El grano del maíz pisingallo es redondo, casi de la mitad del tamaño de un grano de maíz común, y su color es entre amarillo y naranja. El producto es valorado por distintas características, entre ellas podemos destacar las más importantes:

- **Expansión:** se refiere a la capacidad de expandir una cierta masa de peso en un volumen y se mide en gramos por cm<sup>3</sup>. Existe una sola máquina, marca Cretors, estandarizada para la determinación de la expansión del grano. En otras palabras, determina el tamaño de la palomita de maíz que es capaz de formar el grano. El valor mínimo de exportación es de 38/40 y según las condiciones del cultivo y manejo post cosecha, se pueden obtener expansiones de hasta 44/46.

- **Explosión:** es la cantidad de granos que son capaces de expandir y formar una palomita o roseta. Los valores mínimos aceptados son del 97%.

- **Calibre (Kc ó K10):** mide el tamaño del grano, y se mide mediante el número de granos en 10 gramos de producto. Normalmente ronda los 65 a 75 granos.



## Maíz Pisingallo

### Información nutricional

El maíz pisingallo es un producto muy sano, especialmente el que se prepara en forma casera, ya que normalmente el que viene para microondas conlleva agregados que le incorpora grasas en exceso que no son recomendadas para una nutrición sana.

Nutrientes	Valor cada 100g
Agua (g)	2.80
Energía (kcal)	500.00
Energía (kj)	2092.00
Proteínas (g)	9.00
Total lípidos (grasas) (g)	28.10
Cenizas (g)	2.90
Carbohidratos, por diferencia (g)	57.20
Fibra, total (g)	10.00
Azúcares, total (g)	0.54
Calcio (mg)	10.00
Hierro (mg)	2.78
Magnesio (mg)	108.00
Potasio (mg)	225.00
Sodio (mg)	884.00
Vitamina C (mg)	0.30

Fuente: USDA (Departamento de Agricultura de los EEUU)

- El pochoclo explotado con calor solamente contiene solo 31 calorías por tasa; el hecho con aceite solo 55 calorías por tasa.
- Con el agregado de Manteca, contiene 133 calorías por tasa.
- El pochoclo proviene de un grano entero, lo que lo convierte en un alimento completo y bueno para el consumidor.
- El pisingallo provee carbohidratos complejos para la producción de energía.
- El popcorn contiene fibra, necesaria para una dieta equilibrada y completa.
- El maíz pisingallo es naturalmente bajo en grasas y calorías.
- No contiene aditivos artificiales y es libre del agregado de azúcar.



## Maíz Pisingallo

---

### Producción y mercados de maíz pisingallo.

Argentina es el principal exportador mundial de maíz pisingallo en grano y el segundo productor mundial, detrás de los Estados Unidos, que prácticamente duplica en producción a la Argentina pero que posee un gran consumo interno, de alrededor del 90% de su producción total.

Argentina ha ido creciendo en volumen y calidad de producción en los últimos años y hoy tiene un lugar reconocido mundialmente como proveedor confiable y de calidad de este producto, que crece en consumo año tras año y se exporta a más de ochenta países en los cinco continentes.

El maíz pisingallo se destina enteramente para consumo humano, ya sea preparándolo en forma casera ó como un producto ya preparado en forma industrial para su cocción en microondas. Es consumido como un snack y en el mundo su consumo es muy difundido en lugares públicos como cines y bares. La Argentina exporta casi el 95% de su producción.

