

## Maïs Pisingallo

---

<b>Variété:</b>	type papillon
<b>Marque:</b>	Divers
<b>Description:</b>	Odeur caractéristique du grain, exempte d'odeurs étrangères, l'orange au jaune en fonction de l'hybride, et exempts de matières étrangères.
<b>Expansion:</b>	38/40-40/42 et 42/44.
<b>Calibre (K10):</b>	65-75 grains chacune 10 grammes.
<b>Explosion:</b>	Minimum 98%.
<b>Humidité:</b>	maximum 14,5%.
<b>Emballage:</b>	Les sacs en papier de 10 kg / 20 kg / £ 50 et 25 kg sacs en polypropylène de 50 kg Big bags de 1000 kg
<b>Quantité par 20 pieds:</b>	Environ 25 tonnes.

### Recommandations relatives au stockage:

Conserver dans un endroit frais et sec, de préférence inférieure à 18°C. Le dépôt doit être exempt d'insectes et de parasites, comme des polluants, fumigation et contrôlés. Durée de conservation 24 mois si elle est correctement stockées.

### Caractéristiques céréalières:

Le grain de maïs éclaté est ronde, près de la moitié de la taille d'un grain de maïs commun, et sa couleur est jaune à l'orange, en fonction de l'hybride.

Le produit est évalué par des caractéristiques différentes, parmi eux, nous pouvons souligner les plus importants:

- **Expansion:** se réfère à la capacité de développer une certaine masse d'un volume et le poids est mesuré en grammes par cm<sup>3</sup>. Il n'y a qu'une seule marque de la machine Cretors normalisée pour la détermination de l'expansion des céréales. En d'autres termes, détermine la taille du pop-corn qui est capable de former les grains. La valeur minimale à l'exportation est de 38/40 et les conditions de culture et de manutention post-récolte, l'expansion peut arriver à 44/46.

- **Explosion:** la quantité de grains qui sont capables de développer et former une colombe. Les valeurs minimales de 97% sont acceptées.

- **Taille (Kc ó K10):** mesure la taille du grain, et est mesurée par le nombre de grains dans 10 grammes de produit. Normalement, se situe autour de 65-75 grains.



## Maïs Pisingallo

---

### Informations nutritionnelles

Le pop-corn est une très bonne santé, d'autant plus qu'il se prépare maison, que normalement celui qui vient à agrégats de micro-ondes qui intègre transporte les graisses excédentaires ne sont pas recommandés pour une alimentation saine.

Nutriments	Valeur de chaque 100g
Eau (g)	2.80
Énergie (kcal)	500.00
Énergie (kj)	2092.00
Protéines (g)	9.00
Total des Lipides (matières grasses) (g)	28.10
Cendres (g)	2.90
Hydrates de carbone, par différence (g)	57.20
Fibre, totale (g)	10.00
Sucre, totale (g)	0.54
Calcium (mg)	10.00
Fer (mg)	2.78
Magnésium (mg)	108.00
Potassium (mg)	225.00
Sodium (mg)	884.00
Vitamine C (mg)	0.30

Il est difficile de croire une collation et est aussi très savoureux peut à son tour être en bonne santé et bon pour le corps! Avec les recommandations de ces institutions prestigieuses comme le National Cancer Institute (NCI), l'American Dentaria Asociació (ADA) et de l'American Dietetic Association (ADA), il n'y a aucun doute que le pisingallo est un produit noble qui s'inscrit dans un plan puissance acoustique.

- La chaleur seule exploitée popcorn contient seulement 31 calories par tasse, le pétrole a seulement 55 calories par tasse.
- Avec l'ajout de beurre contient 133 calories par tasse.
- Le pop-corn provient d'un grain entier, ce qui en fait un bon aliment complet pour les Consommateurs.
- Le pisingallo fournit des glucides complexes pour la production d'énergie.
- Le Popcorn contient des fibres, nécessaires pour une alimentation complète et équilibrée.
- Le pop-corn est naturellement faibles en gras et en calories.
- Ne contient pas d'additifs artificiels et est exempt de sucre ajouté.



## Maïs Pisingallo

---

### Production et les marchés de pop-corn

L'Argentine est le premier exportateur mondial de maïs-grain et le deuxième producteur mondial derrière les États-Unis, presque le double de la production de l'Argentine, mais a une grande consommation domestique d'environ 90% de sa production totale.

L'Argentine a connu une croissance en volume et en qualité de la production au cours des dernières années et est aujourd'hui reconnu mondialement comme un fournisseur fiable et de qualité de ce produit, la consommation augmente chaque année et exportés dans plus de quatre-vingts pays sur les cinq continents.

Le pop-corn est entièrement destiné à la consommation humaine, que ce soit dans une maison ou préparer comme un produit prêt à l'emploi par industrie pour la cuisson micro-ondes. Il est consommé comme collation et en Argentine en particulier, sa consommation est très répandue dans les lieux publics comme les cinémas et des bars, mais pas à la maison. En raison de ce modèle culturel et de sa faible population, le marché intérieur argentin n'est pas significative et inversement à ce qui se passe aux États-Unis, l'Argentine exporte près de 95% de sa production.

