

# HIBRIZI DE PORUMB ZAHARAT

**Principalele caracteristici ale hibrizilor de porumb zaharat creații ale S.C.D.A. TURDA**

Specificare	DULCIN	PRIMA	ESTIVAL	DELICIUL VERII
Anul înregistrării	1988	1991	2002	2004
Tipul hibridului	triliniar	simplu	triliniar	simplu
Precocitatea (FAO)	200 -300	100 -200	100 -200	100 -200
Grupa de maturitate	semitârzie	foarte timpurie	foarte timpurie	foarte timpurie
Perioada de vegetație (nr. zile semănat-recoltat)	98	75-80	80-85	80-90
Textura bobului	zaharat	zaharat	zaharat	zaharat
Rezistența la temperaturi scăzute	mijlocie	mijlocie	mijlocie	mijlocie
Rezistența la cădere	bună	slabă	mijlocie	mijlocie
Potențialul de producție (știuleți, t/ha cu 75% umiditate)	14.7-18.5	14.2-17.8	11.4-19.7	15.8-20.0
Greutatea medie a știuletelui ( g cu 75% umiditate )	230-270	181-209	220-230	220-240
Lungimea știuletelui (cm)	18-19	17-18	17-19	17-20
Nr. rânduri de boabe	16	10-12	16-18	16
Culoarea bobului	galben normal	galben portocaliu	galben deschis	galben deschis
Randament boabe crude (%)	65	69	62	65
M.M.B. (sămânță) (g)	280-290	250-260	230-240	230-235
Zona de cultură	În toate zonele de cultură a porumbului, la irigat, cu predilecție în bazinele legumicole, izolat la 80-100 m de alte culturi de porumb.			
Densitatea (mii plante/ha)	40-50	50-60	50-60	50-60



Se cultivă pentru **știuleții cruzi** în faza de lapte - ceară, care se pot valorifica în stare proaspătă pentru fiert sau pentru prelucrare industrială (știuleți sau boabe congelate, boabe în conserve).



La maturitatea tehnologică boabele porumbului zaharat au un conținut caloric superior porumbului obișnuit, 75 % apă și 25 % substanță uscată, din care:

- 11,2 - 12,0 % zaharuri,
- 15,6 - 17,3 % polizaharide,
- 4,5 % grăsimi,
- 0,7 - 0,9 % substanțe minerale (săruri de fosfor, potasiu, calciu, magneziu), vitamina B și C.



**Recoltarea știuleților** de porumb zaharat se recomandă să se efectueze dimineața pe răcoare, la trei săptămâni după apariția stigmatelor, iar către toamnă, acest interval se mărește la 4-5 săptămâni.

Imediat după recoltare, știuleții să fie refrigerați la 0-4°C, temperatură la care se păstrează până la valorificare, dar nu mai mult de 4-8 zile.