

## CONSEJOS PARA MEJORAR EL REVENTADO DE TU MAÍZ PALOMERO

Escrito por: Rafael Mier  
07/10/2020

Si eres productor, aplica estas sugerencias para aumentar la cantidad y calidad de tus palomitas de maíz.



Este artículo va dirigido a todos aquellos productores o personas interesadas en promover la siembra y producción de maíces palomeros criollos o nativos.

El cultivo de este maíz no es muy diferente al de otros, pero existen factores que son necesarios tener en cuenta para asegurar éxito en la producción. Te invitamos a conocerlos.

### Características del maíz para lograr un buen reventado

- Poseer la genética de un **maíz palomero** o reventador.
- Granos duros, brillosos y de apariencia cristalina.
- Cáscara o piel gruesa, libre de fisuras.
- Granos enteros que no presenten cuarteaduras.
- Porcentaje de humedad del grano de entre 13 y 14%.
- Buen manejo sanitario y ausencia de plagas.

### Asegúrate de que estás sembrando un maíz palomero

No todos los maíces revientan y forman la palomita de maíz. Por ello es fundamental que compruebes que el maíz que estás sembrando pertenece a una raza o variedad que sea considerada como un maíz reventador.

Para el caso de México, te invitamos a conocer las **razas de maíz palomero** con las que cuenta nuestro país, y a que siembres **variedades criollas**; prácticamente todas las naciones de América tienen variedades ancestrales que puedes cultivar.

Al hacerlo, estarás promoviendo la conservación de maíces en peligro y a la vez tendrás la oportunidad de consumir palomitas de mayor calidad.



### **Realiza una buena selección de semilla**

Muchos maíces palomeros se han combinado genéticamente con otros, lo cual ha afectado su capacidad de reventar. Ante esto, es de vital importancia realizar una cuidadosa selección de semilla para que, poco a poco, se vaya logrando una mayor pureza en nuestros maíces palomeros.

Como ya lo mencioné, los granos del maíz palomero deben ser brillosos, de apariencia cristalina y con una piel gruesa. Para ir mejorando tu semilla, elimina aquellas mazorcas que presentan una apariencia opaca, harinosa y con pieles delgadas.

Selecciona la forma y apariencia más apegada a la raza de maíz que estás cultivando. Para ir identificando cuáles son las mazorcas que presentan mejores características, realiza pruebas de reventado y ve desarrollando tu habilidad para identificarlas a simple vista.

Con una buena selección, año con año verás resultados positivos en la calidad y expansión de tus palomitas de maíz.



### **Gran parte del secreto está en la cosecha y el secado**

La calidad del grano y su porcentaje de humedad son dos factores básicos para lograr un buen reventado. Ambos pueden ser controlados con facilidad por parte del productor.

Se debe cuidar que el grano no sufra fisuras durante la cosecha y el desgranado. Recordemos que el maíz palomero revienta gracias a la resistencia de su cáscara. Cuando el maíz se expone al calor, la humedad contenida en el grano se evapora y diluye los almidones. El vapor liberado genera una gran presión que trata de ser contenida por la cáscara gruesa del grano, hasta llegar a un punto que no resiste más y estalla para dar forma a la palomita de maíz. Si la cascarita del grano (pericarpio) sufre alguna fisura o rasgadura, ese grano jamás reventará.

Las fisuras en el grano deben cuidarse especialmente durante el proceso de desgranado. Para el caso de los maíces palomeros se recomienda desgranar a mano, con mucho cuidado de no lastimar la piel del grano. Si va a usar una desgranadora vigila que no genere daños en el maíz.

Otro problema en el grano que afecta la calidad del reventado es la presencia de cuarteaduras en su interior. Estas pequeñas grietas pueden observarse a simple vista en los granos, dando la apariencia de estar estrellados. Suelen ser

ocasionadas por cambios bruscos de temperaturas o por un mal manejo durante la cosecha o desgranado.

Evita secar tus mazorcas al sol directo, es mejor secarlas en un lugar sombreado pero con buena ventilación.



### **Cuida mucho que no se reseque**

Debido a que la palomita de maíz requiere de cierta humedad en el interior del grano para formarse, es muy importante asegurarse de que no se reseque demasiado el maíz.

Desde la cosecha hasta el desgranado existe un periodo de tiempo en el cual es necesario que el maíz pierda humedad para ser almacenado. A diferencia de otros maíces que se desgranaban cuando ya están bien secos, el palomero debe conservarse un poquito más húmedo.

Encontrar este punto exacto de secado es la labor más importante del productor de maíz palomero. Si se almacena muy húmedo, desarrollará hongos y podría perder la cosecha. Mientras que por el otro lado, si se reseca demasiado el maíz, no reventará bien.

Existen aparatos que miden la humedad del grano, pero suelen ser costosos y difíciles de conseguir. Por lo tanto, es mejor desarrollar la experiencia.

Realiza pruebas de reventado durante el proceso de secado, notarás que existe un punto óptimo de productividad. Cuando veas que tu maíz revienta bien y a la vez se encuentra debidamente seco, desgránalo y consérvalo en un lugar hermético.



### **Almacenamiento del maíz palomero**

Es importante asegurar que el maíz mantenga su porcentaje óptimo de humedad. Para ello se recomienda almacenar en bolsas o silos herméticos que eviten la entrada de aire. Este tipo de almacenamiento asegura, también, el control de plagas como gorgojos y palomillas. Es importante mencionar que un maíz agorrojado o con palomillas no va a reventar, además de representar un problema sanitario.

A pequeña escala puedes empacar el maíz en bolsas herméticas, al alto vacío o en envases de plástico o vidrio con un buen empaque. Un maíz bien almacenado se conserva por meses.



### **Experimenta y documenta tus resultados**

Te recomiendo experimentar con diferentes técnicas para controlar los factores aquí comentados. Registra tus resultados para que puedas evaluar los avances que vayas logrando.

No te desanimes y continúa sembrando, estás siendo parte de la historia. ¡En tus manos está la conservación de nuestras palomitas ancestrales, vale la pena el esfuerzo!