

## Rescatan al maíz de color (El Reforma 06/10/08)

Rescatan al maíz de color (El Reforma 06/10/08) Carlos Salazar, secretario técnico de la CNPAAM, destacó que buscan potencializar con los propios genes del grano sus características naturales. Foto: Francisco Barrón Buscan abastecer la demanda de la industria harinera, farmacéutica, cosmética y química, entre otras Verónica Martínez Ciudad de México (6 octubre 2008).- El color hace la diferencia en el maíz, porque son granos con características especiales que la industria valora y llega a pagar hasta dos veces más que por los tradicionales. Los productores de Puebla, Oaxaca, Chiapas, Estado de México y Tlaxcala, trabajan en rescatar al maíz azul, rojo, blanco, negro, amarillo y morado para que alcancen niveles comerciales y puedan abastecer la demanda de la industria harinera, farmacéutica, cosmética, química, entre otras. Carlos Salazar, secretario técnico de la Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México (CNPAMM), explicó que los maíces nativos no alcanzan niveles comerciales y sólo se cosechan para su autoconsumo en comunidades indígenas, es por ello que hace un año echaron a andar el Proyecto Maestro de Maíces Mexicanos (PMMM), para empujarlos hacia la producción comercial. "El más avanzado es el maíz azul, ya se tienen 10 mil toneladas de este maíz al año que se cultivan en 3 mil 300 hectáreas de Puebla y Tlaxcala y la demanda es de la industria harinera, principalmente Minsa y Maseca, que pagan hasta 20 por ciento más por ellos, pero los demás maíces también tendrán este nivel de comercialización", comentó. México cuenta con 60 razas de maíz y además el criollo, todos son nativos del País y entre ellos hay miles de mezclas que han realizado por años los campesinos mexicanos, pero que no alcanzan la producción comercial para abastecer a la industria. Recalcó que los maíces especializados tienen un valor superior al tradicional y en el caso del cacahuacintle, que es más harinoso y suave, la industria pagó hasta dos veces más que el tradicional. Previó que en tres años podrán saber la demanda de toda la industria y podrán hacer granos más suaves que alcancen la cocción más rápida y ahorren costos energéticos, o con una capa más gruesa para hacer bioplásticos, o de colores para las cápsulas o para cosméticos. Aclaró que el uso de la tecnología no significa modificarlos con genes de otros seres vivos para convertirlos en transgénicos, sino potencializar con los propios genes del grano sus características naturales. La investigación la hace la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, las variedades las entrega el productor y los recursos económicos los aporta Monsanto.