

## RELACION ENTRE EL VALOR PROTEINICO Y EL CONTENIDO DE LISINA, TRIPTOFANO Y ZEINA EN QUINCE VARIEDADES DE MAIZ

Olivares, M. J., R. A. Gómez Brenes, J. E. Braham, L. G. Elías y R. Bressani, Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Guatemala, C. A.

El valor proteínico de 15 variedades de maíz, entre las que había maíces corrientes y con gen Opaco-2, fue evaluado por medio del índice de eficiencia proteínica (PER), niveles séricos de urea y contenido de lisina, triptofano y zeína. Las diferencias en PER entre las diferentes variedades fueron significativamente diferentes. El porcentaje promedio de zeína fue de 19.4 para los maíces con gen Opaco-2 y 31.9 para los maíces corrientes. Este parámetro puede constituir un método rápido para propósitos de selección de variedades mejoradas. La urea sanguínea alcanzó valores más bajos en las variedades con gen Opaco-2 y en maíces corrientes suplementados con lisina y triptofano que en los maíces corrientes sin ninguna suplementación. Las diferencias, sin embargo, no alcanzaron significancia estadística. Se encontró una correlación positiva entre lisina y PER, y entre triptofano y PER y una correlación negativa entre zeína y PER, triptofano y zeína, y lisina y zeína. Todas estas correlaciones fueron estadísticamente significativas.

E-608

En: III Reunión de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición y Seminario sobre Ambiente Biológico y Nutrición. Resúmenes de Trabajos. Celebrados en la sede del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Guatemala, 11-14 de septiembre de 1972,