



Clave: 20110731



Título: Caracterización del grano de arroz Morelos para obtener la denominación de origen

Director de Proyecto: Luis Arturo Bello Pérez

Resumen: El arroz (*Oriza sativa* L.) es uno de los cultivos líderes en el mundo y es el principal cereal para más de la mitad de la población mundial. Se estima que en las siguientes décadas la demanda de la producción de arroz incrementará, principalmente en los países de Asia, África y América Latina, debido al aumento de la población y a la reducción de tierras de cultivo. El arroz es el tercer cereal más consumido en México y constituye parte de la canasta básica. La calidad del arroz Mexicano, mejor conocido como arroz calidad Morelos, es de las mejores ya que la calidad de este grano (molinera, culinaria y nutricional) ha sido reconocida a nivel mundial. Sin embargo, actualmente la producción de arroz en el estado de Morelos enfrenta varias problemáticas, lo cual ha llevado a una disminución en la producción, en el año 2000 la producción de arroz fue 36, 144 ton mientras que en año 2007 únicamente 10,700 ton. Aunado a esto, varias empresas comercializadoras de arroz usurpan ilegalmente el nombre de “Arroz Morelos” ya que por su calidad este es mezclado con el arroz Milagro el cual tiene un aspecto similar. Es por esto que para proteger la producción y comercialización del arroz “Morelos” se busca obtener la denominación de origen. Para esto, es necesario realizar una caracterización del grano de arroz en lo que respecta a estudios morfológicos, así como de la calidad de la proteína y del almidón, este último constituyente principal de este cereal. La información generada será de gran utilidad para hacer el mejoramiento genético y de las condiciones del cultivo del arroz, para de esa manera generar variedades con mejores características nutricionales, funcionales y culinarias de este cereal. Hasta el momento no hay estudios reportados acerca de las características del grano de arroz cultivado y cosechado en México, por lo que este estudio abrirá nuevas perspectivas en lo que respecta a la calidad de este grano.

Objetivos: Realizar la caracterización física, morfológica, química del grano y relacionarlas con la digestibilidad y funcionalidad del almidón, para obtener su denominación de origen.

Producto: Características del almidón en diferentes variedades de arroz cultivadas en el Estado de Morelos.