

ROSETAS DE CLEISTOGENOS AXILARES * DE DOS
ESPECIES DE *STIPA*

Por BLANCA A. DE EILBERG **

Es conocida desde la época precolombina la capacidad de los granos de diversas especies de reventar, formando rosetas ("pochoclos" o pororó), cuando se los somete al calor. Esta propiedad es inherente a muchas variedades de maíz y particularmente notable en los tipos reventones (pop corn). Debido al calor, la expansión del agua de imbibición y de constitución del endosperma, provoca una presión que es retenida algún tiempo por la densa masa coloidal, hasta la repentina explosión con proyección del endosperma. El grano se convierte así en roseta, apta como alimento para el consumo humano directo.

Algunos autores juzgan que el contenido óptimo de humedad para que ocurra la expansión deseable, es de 13-15 %, mientras que otros calculan 12 %. En nuestro medio, la humedad ambiente hace que los granos ya posean esa humedad, y que en consecuencia no sea preciso remojarlos antes de someterlos al calor.

En la presente nota se da a conocer que los cleistógenos axilares de *Stipa brachychaeta* Godr. n.v.: pasto puna o paja vizcachera y de *Stipa caudata* Trin. son capaces de formar rosetas cuando se los somete al calor en un recipiente seco. También se probó hacer estallar cleistógenos axilares de *Stipa brachychaeta* y *Sp. caudata*, son especies afines, mientras que *Stipa clarazii* se halla más alejada sistemáticamente.

Las rosetas de *S. brachychaeta* y de *S. caudata*, son de agradable sabor y las personas que las ingirieron no manifestaron trastornos, pero no se han realizado pruebas de toxicidad crónica como para poder afirmar que son totalmente inocuas.

Semillas de dos especies de América: *Amaranthus mantegazzianum* (n.v.: chaclión) y *Chenopodium quinoa* (n.v. quinoa) fueron

* Cleistógenos axilares: granos originados de flores cleistógamas axilares.

** Instituto de Botánica, I.N.T.A., Castelar.

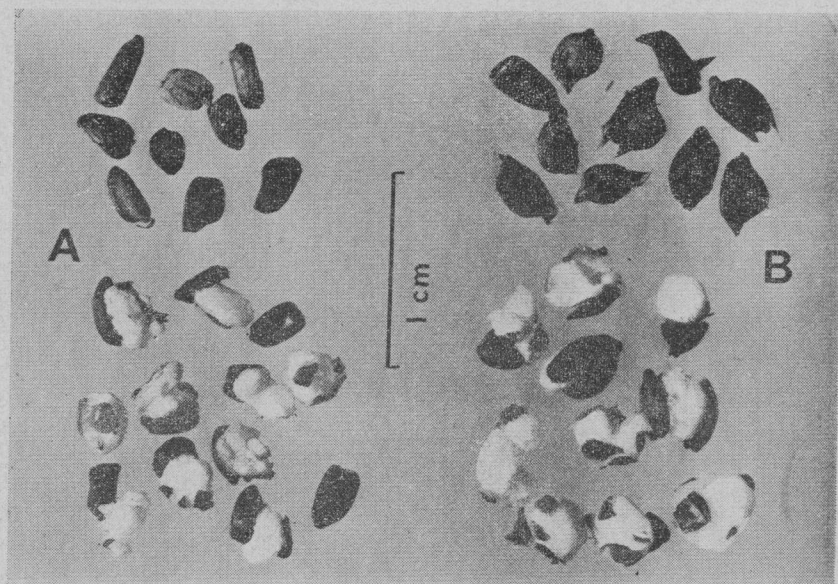


Fig. 1. A, Cleistógenos axilares y rosetas de *Stipa brachychaeta* Godr. B, Cleistógenos axilares y rosetas de *Stipa caudata* Trin. Fotografía Piccinini.

y son usadas como "pochoclos", para la alimentación humana, en poblaciones del Oeste de América del Sur.

En diversas partes del mundo se utilizan como alimento rosetas de sorgo y de arroz.

Es dable señalar que el contenido de proteínas de la harina de cleistógenos de *Stipa brachychaeta* es de alrededor de 9 %, valor similar al de los granos de arroz y el de grasas de 3,5 % al igual que los granos de algunas variedades de maíz. (1).

MATERIAL UTILIZADO:

S. brachychaeta, Santa Fe, Rafaela, Ares, s/n 17-II-1967.

S. caudata, Buenos Aires, Magdala, La Nena, Cano s/n 27-IV-1967.

S. clarazii, La Pampa, Dto. Capital, ruta 5 Km. 595, Cano 4136, 24-V-1968.

(1) Determinaciones de la Dra. Noemí Abiusso Instituto de Botánica, INTA. Castelar.

BIBLIOGRAFIA

- ANDERSON, E. and H. C. CUTLER, 1950. Methods of Corn Popping and their historical significance. *Southwestern Journ. of Anthropol.* 6: 303-8.
- HECTOR, J. M., 1936. Introduction to the botany of field crops. *Cereals* 1: 433, Central New Agency Ltd., Johannesburg.
- HUNZIKER, A. T., 1951. El nombre botánico del "chaclión" (*Amaranthus mantegazzianus*). *Rev. Arg. Agr.* 18(2): 104-106, Buenos Aires.
- MILLER, DONALE, F., 1958. Composition of Cereal Grains and Forages. *Nat. Acad. Sc., Nat. Res. Coun.* 663 p. Washington.