

VI - CONCLUSIONES

- 1a. La variedad Aguabajo (V_1) por sus características de alto contenido de almidón, resultó ser la más promisorias, sobre todo para las condiciones de clima caliente (21.6% de almidón) en Santa Fé de Antioquia. Esta variedad presentó el más bajo porcentaje de humedad (54.46%) en promedio.
- 2a. En relación a las épocas de recolección, se observa que las variedades presentan en promedio un incremento de aproximadamente un 5% de contenido de almidón al pasar de los 9 a los 12 meses de período vegetativo y si se tiene en cuenta, que a la vez se produce un incremento en la producción (peso total toneladas hectárea) resulta más ventajoso, tanto para consumo humano, como para uso industrial, realizar la recolección en la segunda época.
- 3a. Considerando la influencia de los diferentes medios ecológicos sobre el % de almidón, se observó que de las variedades estudiadas, sólo respondieron a la variación de ambientes

la Aguabajo (V_1) que incrementó su porcentaje de almidón en un 3% al pasar de Tulio Ospina a Cotové y a la variedad Palmireña (V_3) que disminuyó el porcentaje de almidón aproximadamente en un 5%, en este mismo cambio de ambiente.

- 4a. No se encontró variación en el contenido de proteína, ni en las épocas, ni en los dos ambientes. Además la diferencia entre las variedades no alcanzó a ser significativa.
- 5a. Con respecto al porcentaje de humedad la variedad Aguabajo (V_1) fue la de menor contenido, entre las demás, a pesar de que hubo algunas diferencias, no fueron de consideración.
- 6a. Se recomienda continuar estudiando las variaciones tanto en porcentaje de almidón, como en producción en etapas posteriores a los 12 meses, para hacer análisis económicos más representativos respecto a la variación de este factor, máxime teniendo en cuenta la importancia de este cultivo en nuestra agricultura tradicional y los pocos estudios que al respecto se han hecho en el país.