

## SPECYFIKACJA KUKURYDZY ODMIANY HOPI BLUE

Nazwa produktu	Hopi Blue	
Producent	Gospodarstwo Rolne UniqueCorn	
Nazwa/data sporządzenia dokumentu	SP/HB/01/2019	18.07.2019



### Hopi Blue

Niebieska kukurydza, znana również jako kukurydza Hopi, Yoeme Blue, Tarahumara Maiz Azul lub Rio Grande Blue - to kilka, blisko spokrewnionych odmian kukurydzy typu flint, uprawianej w Meksyku, południowo-zachodniej części Stanów Zjednoczonych oraz południowo-wschodniej.

Dla Indian Hopi jest jednym z podstawowych produktów, z których powstaje m.in. chleb piki. Mączka z niebieskiej kukurydzy jest mielona z całych ziaren i ma słodkawy smak. Jest również podstawą nowej kuchni meksykańskiej, powszechnie stosowanej do wyrobu tortilli.

Pigment nadający niebieskiej kukurydzy żywy kolor wynika z wyjątkowo wysokiej zawartości polifenoli zwanych antocyjanami 3-O-glukozyd cyjanidyny, zwany także chryzantenem, jest głównym antocyjanem w ziarnach niebieskiej kukurydzy, zawierającym około 73% wszystkich antocyjanów.

Naukowcy z Wydziału Nauk Ogrodniczych A & M University w Teksasie stwierdzili, że średnia zawartość antocyjanów w świeżej peruwiańskiej fioletowej kukurydzy wynosi 16,4 mg/g, co w porównaniu do uważanych za najbardziej wyposażone w antocyjany świeże jagody 1,3 do 3,8 mg/g - wygląda bardzo imponująco.

Antocyjany (z greckiego „anthos” = kwiat i „kyanos” = niebieski) to naturalne, pochodzące ze świata roślin pigmenty rozpuszczalne w wodzie stosowane często jako barwniki spożywcze. Antocyjany, które należą do jeszcze szerszej grupy flawonoidów, są odpowiedzialne za wybarwienie się owoców lub innych części roślin na kolor purpurowy, fioletowy i czerwony, jak np. kolor borówek, jagód, czy niebieskich i czerwonych winogron.

## OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Rodzaj	kukurydza mączna
Kraj produkcji	Polska
Postać	ziarno
Przeznaczenie	do produkcji mąki, tortilli, wypieków pieczywa, makaronu, pierogów oraz do innych wyrobów zgodnie z przeznaczeniem przetwórcy

## CHARAKTERYSTYKA ORGANOLEPTYCZNA

Barwa	niebieska/granatowa na wierzchołku do białego u nasady
Struktura	lekko owalne z zaokrąglonym wierzchołkiem, gładkie i twarde ziarna o błyszczącej powierzchni
Zapach	swoisty dla zbóż, bez zapachów stęchlizny i innych zapachów obcych



## CHARAKTERYSTYKA FIZYKO-CHEMICZNA

Wilgotność	< 15%
Zanieczyszczenia ogólne	< 1%
Zanieczyszczenia fizyczne	bez zanieczyszczeń fizycznych
Zanieczyszczenia chemiczne	bez zanieczyszczeń chemicznych

## CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA

Obecność pleśni	bez nalotu i zapachu pleśni
Obecność szkodników	bez szkodników i śladów po szkodnikach
Zanieczyszczenia organiczne	bez zanieczyszczeń organicznych

## CHARAKTERYSTYKA OPAKOWAŃ

Rodzaj opakowania	worki jutowe
Wielkość opakowania	50 kg

## WYTYCZNE DOTYCZĄCE TRANSPORTU I MAGAZYNOWANIA

Rodzaj środka transportu	naczepy lub okryte przyczepy samochodowe
Warunki transportu	pojazdy czyste, tzn. bez widocznych zabrudzeń, pozostałości po poprzednim załadunku, zlepów i wyczuwalnych odorów oraz szczelne tzn. bez otworów w burtach, podłodze i planecie naczepy
Warunki przechowywania	silosy zbożowe lub magazyny płaskie; chronić przed zawilgoceniem, temperatura produktu poniżej 25 ° C