Popcorn! USA

CONSEJO AMERICANO DEL MAÍZ PALOMERO

El Consejo Americano del Maíz Palomero es una asociación de promoción e investigación sin fines de lucro fundada por productores americanos de maíz palomero para promocionar las palomitas de maíz como una botana versátil y saludable, informando a la industria y a los consumidores sobre sus beneficios, ventajas y bondades.

Entre las actividades que realiza esta asociación se pueden destacar la participación en ferias alimentarias, asesoría y capacitación a nivel industrial, promociones al consumidor ya sea en el cine, canal de retail y en el canal del Food Service.

Con el programa de Food Service es fácil obtener una máquina de palomitas de 4 oz. para que disfrutes de las ganancias de vender esta deliciosa y saludable botana. El programa consta de un comodato a 18 meses en donde debes garantizar la compra de maíz palomero Americano. Solo basta con contactarnos para revisar los requisitos y si los cumples, la máquina es tuya.

*Sujeta a disponibilidad. Aplican restricciones regionales y de perfil.

La gran mayoría del maíz palomero que se consume mundialmente proviene de los Estados Unidos, siendo este el país que más palomitas de maíz exporta en el mundo. Los principales estados productores de maíz palomero de los Estados Unidos son: Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Michigan, Missouri, Nebraska y Ohio. México es de los principales mercados de exportación de los Estados Unidos.

CONOCE MÁS SOBRE LAS PALOMITAS DE MAÍZ EN:

Oficial http://palomitasdemaiz.org/ Twitter@PalomitasUSA Facebook/palomitasdemaizUSA

Representación en México del Consejo Americano del Maíz Palomero, Mercalimentos Consultores, info@mercalimentos.com

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

#botanasaludable

Las palomitas de maíz son una de las botanas más saludables hoy en día. Son un grano entero, es decir que el grano no ha perdido ninguno de sus componentes; que son el **salvado** que contiene la mayor parte de la fibra, vitaminas y minerales, el **endospermo** que almacena las proteínas y los carbohidratos y el **germen** que contiene antioxidantes, fitonutrientes y una parte de vitvaminas y minerales. Por ello se recomienda la ingesta de granos enteros, por que de esta manera aprovechamos todos sus nutrientes y no solo su contenido energético.

El alto contenido de fibra convierte a las palomitas en un fabuloso snack que produce y prolonga la sensación de saciedad, estimula la buena digestión y nos ayuda a controlar nuestro peso, además contienen aprox.16.6g de fibra por cada 100g, lo cual cumple con la ingesta diaria recomendada de este nutriente. La fibra ayuda a reducir el riesgo de padecer diabetes tipo 2 y diversas enfermedades cardiovasculares.

Nutrientes	Valor por 100g
Agua	3.52 g
Energía	395.82 Kcal
Proteína	13.52 g
Lípidos	3.22 g
Carbohidratos	78.19 g
Fibra dietética	16.69 g
Azúcares	0.87 g
Minerales	
Calcio CA	20 mg
Hierro FE	3.74 mg
Magnesio MG	144 mg
Fósforo P	358 mg
Potasio K	329 mg
Sodio NA	0 mg
Zinc ZN	3.08 mg
Vitaminas	
Tiamina (Vitamina B1)	0.104 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	0.083 mg
Niacina (Vitamina B3)	2.308 mg
Folato	31 mcg DFE
Vitamina A	10 mcg RAE
Vitamina A	196 UI
Vitamina K	0.29 mg
Lípidos	
Saturados	0.510 g
Mono-insaturados	0.730 g
Poli-insatutrados	1.964 g

Las palomitas de maíz son ricas en micronutrientes, especialmente en **Vitamina E** que nuestro cuerpo la utiliza como antioxidante, **Vitamina B1**, **B2** y **B3** que convierten los alimentos en energía, mantienen nuestro sistema nervioso saludable, incrementan nuestra capacidad de memoria. Contienen **Folato** que es indispensable para el correcto desarrollo del feto; **Vitamina A**, esencial para un óptimo crecimiento y desarrollo óseo y muscular, y **Vitamina K** que nos ayuda a la coagulación sanguínea y al metabolismo óseo. En cuanto a minerales, las palomitas de maíz contienen **Calcio, Hierro, Magnesio, Fósforo, Potasio** y **Zinc**.

En el 2012 Joe Vinson, investigador de la universidad de Scranton Pensilvania en los Estados Unidos, descubrió que las palomitas de maíz contienen más polifenoles que muchas frutas y verduras. Este alto contenido de poderosos antioxidantes benefician la salud de nuestro organismo, eliminando los radicales libres, moléculas inestables dañinas a nivel celular que causan principalmente el envejecimiento y además son culpables de algunas enfermedades degenerativas como la arterioesclerosis, diabetes, Parkinson, Alzheimer y algunos tipos de cáncer. Una ingesta adecuada de antioxidantes nos ayuda a reducir el riesgo de padecer estas terribles enfermedades.

CONOCE MÁS SOBRE LAS PALOMITAS DE MAÍZ EN:

Oficial http://palomitasdemaiz.org/ Twitter@PalomitasUSA Facebook/palomitasdemaizUSA

Representación en México del Consejo Americano del Maíz Palomero, Mercalimentos Consultores, info@mercalimentos.com

"LAS PALOMITAS SON UNA SUPERBOTANA"

CLASIFICACIÓN DEL MAÍZ PALOMERO

Las variedades y categorías de las palomitas se categorizan por la forma de grano, el color o forma de las palomitas reventadas. Aunque los granos se encuentran en diferentes formas, el almidón es siempre el mismo. Hay dos tipos de grano palomero el "*arroz*" de orillas puntiagudas; y la "*perla*" redondeada en un extremo, esta última es la más usada en la producción comercial del maíz palomero.

La calidad del maíz palomero depende del **porcentaje de granos que revientan** y la **expansión** de los mismos. La expansión es muy importante, por ejemplo, para el consumidor las piezas de palomitas más grandes tienden a ser más suaves y se asocian a una mayor calidad. Para el productor, distribuidor y vendedor, una parte del margen de utilidad depende de este factor.

La expansión de las palomitas se clasifica en calibres que miden el volumen que logra la semilla al reventar. Dichos calibres van del 36 al 45, siendo 36 la de menor expansión y 45 la de mayor. También existe una diferencia en precios entre calibres ya que una mayor expansión requiere menos maíz para llenar una bolsa con determinado tamaño. Entre los calibres más comerciales encontramos los del 40-42.

En la industria, a la palomita reventada se le llama ***hojuela***, de la cual hay dos formas:

"***Mariposa***": De forma irregular y con varias protuberancias llamadas "alas". Tienen una mejor textura, son más suaves y tienen menos cáscaras.

"***Hongo***": De forma redonda con muy pocas alas. Son menos frágiles y se utilizan para producir palomitas empacadas o de confección.

Los granos de una sola mazorca de maíz palomero pueden contener ambas variedades, Mariposa y Hongo, los híbridos que producen granos de Mariposa al 100% o granos Hongo al 100%, existen desde 1998.

CONOCE MÁS SOBRE LAS PALOMITAS DE MAÍZ EN:

Oficial http://palomitasdemaiz.org/ Twitter@PalomitasUSA Facebook/palomitasdemaizUSA

Representación en México del Consejo Americano del Maíz Palomero, Mercalimentos Consultores, info@mercalimentos.com

Difícilmente encontraremos una botana tan beneficiosa como las palomitas de maíz que además de todas sus ventajas nutricionales son deliciosas y muy versátiles.
Una de las mejores formas para mejorar nuestra dieta es comer palomitas de maíz USA.

¿POR QUÉ REVIENTAN LAS PALOMITAS?

Cada grano de maíz contiene pequeñas cantidades de agua almacenadas en su interior. Cuando el grano se calienta alrededor de 100°C, el agua se convierte en vapor y transforma el interior del grano en una caliente masa gelatinosa. El grano continúa calentándose a aproximadamente 175°C. La presión dentro del grano puede llegar hasta 9 kg/cm^2 antes de que finalmente estalle la cáscara. Cuando explota, el vapor dentro del grano se libera, el almidón dentro de las palomitas se infla y se derrama, enfriándose inmediatamente y tomado la extraña forma que conocemos.

#palomitasdemaizusa

PALOMITAS SALUDABLES Y GOURMET

Gracias a todas sus cualidades las palomitas de maíz han tenido un auge en el mercado desde hace algunos años, siendo etiquetadas como una de las tendencias en el segmento de las botanas gourmet por diferentes medios gastronómicos. Esta tendencia está ganando terreno rápidamente al rededor del mundo, encontrando pequeños establecimientos donde las preparan al instante o poblando los pasillos de la sección de botanas en los supermercados. Según la compañía SPINS, las ventas de este productos incrementaron un 25% durante el 2015, y particularmente los productos de palomitas "listos para comerse" han incrementado sus ventas en un 59% desde el 2014.

La versatilidad de las palomitas de maíz las hace fáciles de empacar con sabores innovadores y del gusto de los consumidores, quienes perciben a las palomitas como un producto natural y saludable. Estos dos factores, Sabor y Salud son los que marcan el rumbo de la industria de las botanas a nivel mundial. Otro aspecto importante que ha determinado el crecimiento de las palomitas en el mercado Americano ha sido el etiquetado de estos productos como No-GMO y Libre de Gluten, mejorando la percepción de los consumidores como una botana "buena para ti".

CONOCE MÁS SOBRE LAS PALOMITAS DE MAÍZ EN:

Oficial http://palomitasdemaiz.org/ Twitter@PalomitasUSA Facebook/palomitasdemaizUSA

Representación en México del Consejo Americano del Maíz Palomero, Mercalimentos Consultores, info@mercalimentos.com