

CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE POSCOSECHA DE PAPA Y AGREGADO DE VALOR

Ceroli, P.

INTA, Ruta 226 km 53,5, Balcarce, Buenos Aires, Argentina.

Facultad de Ciencias Agrarias UNMDP, Ruta 226 km 53,5, Balcarce, Buenos Aires, Argentina.

ceroli.paola@inta.gob.ar

PALABRAS CLAVE: frutos nativos, *Salpichroa organifolia*, *Celtis ehrenbergiana*.

La papa es el tercer cultivo alimenticio luego del arroz y del trigo (FAOSTAT, 2010). Es importante fuente de carbohidratos (almidón), proteínas de alta calidad, vitamina C y minerales. La concentración de estos componentes en el tubérculo varía según la variedad, el clima, manejo del cultivo y el sistema de almacenamiento, entre otros. La papa cultivada en las principales regiones productoras de nuestro país pertenece a la especie *Solanum tuberosum ssp. tuberosum* (L.). Argentina es uno de los países con mayor rendimiento por hectárea con un promedio de 32 toneladas y llegando a tener hasta de 55 toneladas en zonas productoras como el sudeste bonaerense. Según datos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), en la Argentina el consumo de papa es de 38 kg/hab/año. Las plantaciones en la provincia de Buenos Aires se concentran en los partidos de Balcarce, General Pueyrredón, General Alvarado, Lobería y Tandil, representando más del 90% de la superficie sembrada. Esta zona abastece al mercado fresco, principalmente a 33 o 34 mercados que hay en el país siendo el Mercado Central de Buenos Aires el más importante, y, además, provee a las principales industrias de papas prefritas y congeladas y fábricas de papas chips. Esta situación demanda una caracterización adecuada de las variedades y el conocimiento de su comportamiento en la poscosecha y en los procesos industriales de elaboración. El INTA y algunas importantes empresas procesadoras implementan actualmente programas de mejoramiento genético donde se pone especial atención en

los caracteres de calidad industrial y nutricional. Un apropiado nivel de estos caracteres permite obtener un mejor y más eficiente comportamiento de la materia prima en la línea de producción. Actualmente existe una gran demanda por parte de las pequeñas empresas y productores locales ubicadas en el partido de Balcarce y general Pueyrredón (siendo esta zona considerada “papera por excelencia”) de agregar mayor valor a la papa, a través de la elaboración de productos, desarrollando nuevas formas de producción y comercialización de productos frescos, cortados, haciéndolos más atractivos y fáciles de preparar para el consumidor, restaurantes y para los locales de comidas rápidas. Sin embargo, la mayor dificultad en la elaboración de papa mínimamente procesada consiste en su corta vida útil debido a las alteraciones microbiológicas y bioquímicas. Uno de los principales problemas es que ésta presenta una alta velocidad de pardeamiento enzimático. Esta necesidad conlleva a desarrollar un proceso productivo que permita obtener productos de papa mínimamente procesados con una vida útil mayor a la del producto fresco, modificando mínimamente sus características sensoriales. El empleo de tecnologías combinadas permite lograr la preservación de alimentos frescos al retardar el deterioro microbiológico y fisiológico de los vegetales. Esta se basa en la combinación inteligente de factores de conservación utilizados comúnmente, entre ellos bajas temperaturas, la actividad acuosa (aw), agentes antioxidantes, luz UV-C, entre otras.