



Published on *Revista RIA* (<http://ria.inta.gob.ar>)

Inicio > Snacks elaborados con papa andina nativa llegarán al mercado en 2020

De la mano del INTA

Snacks elaborados con papa andina nativa llegarán al mercado en 2020

Investigadores del INTA lograron industrializarla con éxito como papas fritas chips. Tras identificar y caracterizar genotipos, trabajan en la multiplicación de semillas para proveer a productores de Jujuy, donde estiman producir unos 5.000 kg/ha.

Mié, 29/05/2019 - 10:30

Fotos gentileza investigadores

papa andina nativa [1]

chips [2]

genotipos [3]

semillas [4]

Jujuy [5]

Balcarce [6]



Con el desarrollo de este producto innovador con identidad regional, especialistas del INTA en Balcarce y Jujuy le agregaron valor a este cultivo ancestral -con hasta 10 mil años de historia- mediante la industrialización en forma de chips de papas andinas provenientes del noroeste argentino. Un producto que se destaca por su alto valor nutricional y cualidades organolépticas superiores.

?Es la primera tirada experimental de papas andinas nativas en una planta industrial, perteneciente a la empresa Gauchitas de Balcarce, donde se logró llegar al envasado para consumo y degustación del producto con reconocidos chefs argentinos?, explicó Sergio Feingold, Coordinador del Programa Nacional de Biotecnología y responsable del Laboratorio de Agrobiotecnología de la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Balcarce del INTA.

?Se seleccionaron cinco genotipos de calidad nutricional e industrial superior para producir una cantidad suficiente de ?papa semilla? para su cultivo? (S. Feingold).

Con la identificación de genotipos de alto valor industrial, organoléptico y nutricional para la provisión de papa semilla, ?se comenzó la multiplicación para poder entregarlos a los productores?. El equipo que lidera Feingold estima un volumen de producción de 5.000 kg/ha, a partir de producir entre 60 y 80 mil semillas para distribuir entre productores en la campaña 2019/2020.

En esta investigación se seleccionaron cinco genotipos de calidad nutricional e industrial superior para producir una cantidad suficiente de papa semilla para su cultivo, destacó el investigador.

De ahora en más, con fondos provenientes del Consejo Federal de Ciencia y Tecnología (COFECYT), los investigadores y técnicos del INTA buscarán capacitar a productores locales introduciendo mejoras en riego, fertilización y otras prácticas de manejo del cultivo optimizadas en la EEA Abra Pampa y en el IPAF NOA de Jujuy para incrementar su producción y sostenibilidad.

La adopción de este paquete tecnológico permitirá obtener un incremento en el volumen de producción con tubérculos de mayor calibre para la industria elaboradora de chips, superior a los 4 cm de diámetro, mientras que las que estén por debajo, serán destinadas al mercado fresco y restaurantes gourmet en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Según Feingold, esta industrialización que llega después de 8 años de investigación, demandó caracterizar y multiplicar unos 120 genotipos de este cultivo andino en su gran mayoría provistos por el Banco de Germoplasma de papa y forrajeras de Balcarce, entre los cuales se seleccionaron los genotipos de mayor calidad nutricional e industrial que se multiplicaron a fin de alcanzar un número de tubérculos para ser distribuidos como papa semilla entre los productores, indicó.

Cabe destacar que la papa es un cultivo de propagación vegetativa, en el que la papa semilla consiste en tubérculos pequeños que, una vez plantados, dan lugar a una papa igual a la de origen.



Del laboratorio a la PyME

Entre las etapas que abarcó el estudio se analizó el perfil de azúcares para determinar la capacidad de almacenamiento de la papa sin pérdida de calidad y, también, la concentración de antioxidantes y el comportamiento frente al pardeamiento enzimático, proceso que se observa cuando se corta la papa y se oscurece, reconoció Feingold y aclaró: Son factores

importantes involucrados en la calidad nutricional e industrial?.

La multiplicación de papa semillas se llevó a cabo en Jujuy durante la campaña 2018/2019, en condiciones cuidadas de la producción.

La multiplicación de papa semilla se llevó a cabo en Jujuy durante la campaña 2018/2019, en condiciones cuidadas de la producción en cuanto a sanidad, con riego por goteo y con prácticas de rotación y fertilización que determinaron que el rendimiento logrado fuera varias veces superior al rendimiento medio de las variedades locales en la región.

Una parte de esta producción fue transportada a Balcarce para generar un prototipo de producto industrializado en la planta de Gauchitas y distribuido entre referentes gourmet y decisores políticos a nivel institucional y provincial, con el objetivo de avanzar en la producción comercial a partir de la próxima cosecha en 2020.



La memoria en un cultivo ancestral

En 2016, en el IPAF de la Región NOA se restituyeron a las comunidades y productores locales de Jujuy unos 100 genotipos que se habían multiplicado a partir de la colección de

larga data de papa andina conservada en el Banco de Germoplasma de Papa y Forrajeras del INTA Balcarce.

?Actualmente podemos vislumbrar el retorno de genotipos superiores a la producción local con valor agregado y potencial industrial? (Feingold).

?Este hecho permitió resaltar el valor de la conservación *ex-situ* en bancos de germoplasma y a su vez reconocer el compromiso de los productores locales con la conservación de la diversidad genética *in situ*?, añadió Feingold.

?Actualmente podemos vislumbrar el retorno de genotipos superiores a la producción local con valor agregado y potencial industrial?, finalizó.

Del proyecto también forman parte Sofía Sucar, Martín Carboni, Silvana Colman, Gabriela Massa, Silvina Divito, Mónica Colavita, Florencia Rey, Natalia Norero, Cecilia Décima, Matías González, Paula Laserna, Leonardo Storani, pertenecientes al Laboratorio de Agrobiotecnología de Balcarce; Darío Castro, Irma Cusi y Marcelo Echenique a la EEA Abra Pampa; Guillermo Aracena y Damián Alcoba al IPAF NOA (Hornillos); y Juan Rosenthal, de la empresa Gauchitas (*Make it Happen SA*).



El trabajo entre técnicos del INTA y productores de Jujuy permite poder llegar con este producto a la industria de la papa frita en chips



-

Términos y Condiciones

-
-

Políticas de Publicación
Open Access Journal



Gerencia de Comunicación Institucional, DG SICyP. Chile 460 2.º piso. Tel: (011) 4339-0600.
CABA.

Revista RIA - INTA - ISSN 1669-2314 - ISSN 0325-8718

Source URL: <http://ria.inta.gob.ar/contenido/snacks-elaborados-con-papa-andina-nativa-llegaran-al-mercado-en-2020>

Enlaces

- [1] <http://ria.inta.gob.ar/etiquetas/papa-andina-nativa>
- [2] <http://ria.inta.gob.ar/etiquetas/chips>
- [3] <http://ria.inta.gob.ar/etiquetas/genotipos>
- [4] <http://ria.inta.gob.ar/etiquetas/semillas>
- [5] <http://ria.inta.gob.ar/etiquetas/jujuy>
- [6] <http://ria.inta.gob.ar/etiquetas/balcarce>
- [7] <http://ria.inta.gob.ar/sites/default/files/field/imagen/papa1-1.jpg>