

MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD INDUSTRIAL DE LA PAPA EN LA SIERRA CENTRAL DEL PERÚ

Riveros Ch¹, Huanco S¹, Boza R², Alvarado A³, Zuñiga L¹, Torres M¹, Sanabria M¹, Cerrón R¹ y Manrique K⁴.

¹ Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), EEA. Santa Ana, Huancayo – Perú. ² Universidad Nacional de Huancavelica. ³ Universidad Nacional del Centro del Perú. ⁴ Centro Internacional de la Papa (CIP).

INTRODUCCIÓN

En el Perú sólo se procesa el tres por ciento de la producción total que es de 3200,000 t por año, debido a que gran parte de este volumen no cumple con los estándares de calidad que exige la industria del procesamiento. Asimismo, se estima que apenas 25,000 t de papa producida en la sierra central tiene aptitud para procesamiento, lo cual representa sólo 2.1% del total de la papa producida en esta región que es de 1,187,228 t. Las principales causas es que no se conoce zonas agroecológicas aptas para la producción de papa con calidad industrial (papa frita en tiras y hojuelas), no se tiene suficientes variedades con las características señaladas y no se dispone de tecnología adecuada para la producción de papa industrial. Los objetivos de este trabajo son (La finalidad del presente es): a) determinar nichos agroecológicos aptos para la producción de papa con calidad industrial, b). Identificar variedades aptas para este fin y c) Determinar tecnologías apropiadas de manejo agronómico para la producción de papa con mejor calidad industrial.

MATERIALES Y MÉTODOS

Los ensayos se realizaron desde el año 2005 hasta el año 2008 en las regiones de Huancavelica, Junín, Pasco y Huanuco. En los ensayos de nichos agroecológicos se estudió seis cultivares de papa (Tomasa Tito Condemayta, Canchán-INIA, UNICA, Capiro, Serranita y C97.007), el diseño experimental fue el bloque completos al azar con cuatro repeticiones. Mientras que en los estudios de tecnologías agronómicas se utilizaron dos variedades, Capiro, Serranita y un clon (C01.094) con tres fuentes de materia orgánica (gallinaza, ovino y vacuno) y tres fuentes de fertilizantes potásicos (cloruro de potasio, sulfato de potasio y nitrato de potasio) en experimentos factoriales con tres repeticiones. La variable de respuesta fue la calidad del producto procesado. Los ensayos se llevaron a cabo en parcelas de agricultores y con participación directa de ellos.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se ha determinado que los ambientes ubicadas por debajo de los 3500 de altitud con suelos de pH de tendencia básica: Oxapampa, Tocas, Acobamba, Pampas, Huaribamba, Churcampá, Matahuasi, Jauja, Sicaya, Paucartambo, Aco, Ambo, Mayobamba, Pillao y Panao fueron las más apropiadas para la producción de papa con calidad industrial. Igualmente se determinó que las variedades Capiro y Serranita se comportaron mejor en las pruebas de fritura. Del mismo modo las fuentes potásicas más apropiadas para la producción de papa industrial (hojuelas fritas) son sulfato de potasio y nitrato de potasio, mientras que para industria (fritura en tiras) las fuentes de potasio no difieren. Asimismo la fuente de materia orgánica más apropiada para fritura en hojuelas es la gallinaza y para fritura en tiras no hay diferencias entre fuentes de materia orgánica.

Conclusiones

Existe efecto ambiental en los estándares de calidad para procesamiento en la producción de papa, además las variedades de papa tienen diferencias en el producto procesado, también las fuentes de potasio como de materia orgánica tienen influencia en la fritura de hojuelas más no en la fritura de tiras

REFERENCIAS

- Gomez, et al, 1987. El mercado de productos procesados de papa en Lima Metropolitana. Lima. Perú.
Ramos, 1991. Caracterización y selección de papas cultivables en el Perú para elaboración de hojuelas y tiras. Tesis de Ing. Industrias Alimentarias. UNALM, Lima. Perú.160 p.

XXIII Congreso de la Asociación Latinoamericana de la Papa y VI Seminario Latinoamericano de Uso y Comercialización de la Papa: Memorias . - 1a ed. - Mar del Plata : Univ. Nacional de Mar del Plata, 2008.
516 p. ; 30x21 cm.

ISBN 978-987-544-275-7

1. Agricultura . 2. Papas. I. Título CDD 635.21