



BOLETÍN N°2

ANÁLISIS SENSORIAL DE LÍNEAS MEJORADAS DE PAPAS

ANITA BEHN - CAROLINA LIZANA



Las líneas mejoradas fueron evaluadas como papas cocidas y papas fritas

En el Laboratorio de Fitoquímica del IPSV-UACH se llevó a cabo el análisis sensorial de las 9 líneas mejoradas de papas seleccionadas dentro del proyecto FIA PYT 2018-0023. El análisis sensorial no sólo busca caracterizarlas y diferenciarlas entre ellas, sino también diferenciar el efecto producido por cultivarlas en 2 ambientes distintos. Las líneas mejoradas fueron comparadas con controles de variedades comerciales y de papas nativas. El panel de expertos consiste en 10 personas entrenadas en análisis sensorial de alimentos y bebestibles.

Todas las líneas mejoradas fueron evaluadas en papa cocida y en papa frita, siguiendo los parámetros de procesamiento de estándares internacionales.

Como resultados de la evaluación estadística realizada con el programa R se concluye que las líneas mejoradas poseen una alta aceptación general, teniendo aproximadamente la mitad una aptitud para papas cocidas, siendo la firmeza de la pulpa post cocción un criterio importante para su determinación.

En general, las papas con aptitud para fritas tienen un mayor contenido de almidón, lo que conlleva una mayor crocancia de la hojuela.

Independiente de la aptitud culinaria que éstas tengan, un criterio relevante a considerar es que las líneas mejoradas mantengan pigmentación antocianica, ya sea morada o rosada. En cuanto a su sabor, se logró eliminar el retrogusto amargo de uno de los padres de papas nativas, en sus descendientes logrando así mejorar caracteres agronómicos y culinarios.

Las papas de colores son ricas en antioxidantes

Las papas son saludables

Hierva las papas entre 18 y 20 min y deje enfriar, así maximiza los almidones resistentes

¡Coma las papas nuevas con cáscara, ya que contiene nutrientes!

Las papas de colores son bonitas y saludables



Universidad Austral de Chile

www.potatogenebank.cl



Las papas son sanas y un aporte a nuestra nutrición

Las papas contienen 80% de agua primeramente y 18% de almidones, de los cuales ¡sólo un porcentaje corresponde a azúcares disponibles! Es más, ¡una papa mediana tiene menos calorías que una barrita de cereal y la saciedad que produce es mucho más prolongada!

La tendencia vivida hace unos años, en que se proponía la disminución del consumo de papas por su contenido en carbohidratos, se está revirtiendo. Estudios recientes han demostrado las bondades del consumo de carbohidratos saludables, es decir, lo que actúan como fibra. Se han estudiado las propiedades saludables del contenido de almidón, encontrando que los almidones resistentes (RS) tienen claros beneficios prebióticos, alimentando entre otros, la biota del intestino grueso y evitando inflamaciones en éste, por lo que sería beneficioso para prevenir enfermedades. Además, se ha estudiado a cabalidad, que los carbohidratos disponibles o de rápida absorción son disminuidos, si la cocción es justa o “al dente” y si es que las papas se dejan enfriar un poco antes del consumo.

La papa no contiene grasas de ningún tipo, ni colesterol, ni gluten. Las papas contienen un 2% de proteína, altos niveles de vitamina C y de Potasio!

Por algo, es que la NASA escogió la papa como el primer vegetal cultivado en el espacio.