

Título Mermeladas de Tuna en el Chaco

Tipo de Producto Divulgación

Autores Cuesta, Andrés y Dagnino, Diego

Código del Proyecto y Título del Proyecto

A16T03 - Mermelada dietética a base de tuna

Responsable del Proyecto

Gozzi, Marta

Línea

Desarrollo y Análisis de Alimentos

Área Temática

ABI

Fecha

Marzo 2017

INTEC

Instituto de Tecnología

UADE



Mermeladas de tuna en el Chaco

[Home](#) / Ingeniería

Universidad Argentina de la Empresa - Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas

06 de Marzo de 2017 | 3' 52"



El proyecto, realizado por la Fundación UADE en articulación con la Estación Experimental Agropecuaria Las Breñas del [INTA](#), brindó asesoramiento técnico sobre el procesamiento de mermeladas de tuna a la Asociación Siempre Unidos Minifundios de Corzuela, en esa localidad de

la provincia de Chaco. Los investigadores desarrollaron un método que mejora la producción y fomenta el desarrollo económico de la localidad chaqueña junto con el de las familias trabajadoras de la zona.

Un grupo de investigación, encabezado por la licenciada Marta Gozzi, del Instituto de Tecnología (INTEC), desarrolló un método para mejorar los productos artesanales que se elaboran en la Asociación Siempre Unidos Minifundios de Corzuela. Logró implementarse un proceso de elaboración que potencia el aprovechamiento de la tuna (fruta con contenido de vitaminas A, B y C y fibra), que permite obtener una mermelada con mejores características alimenticias, como así también lograr una mayor producción y rédito económico. A su vez, la trascendencia del estudio contribuyó al conocimiento de estos productos artesanales, elaborados en base a un cultivo local en el país.

El proceso comienza con el pelar la fruta a mano, separar la semilla de la pulpa y del jugo, y agregar un diez por ciento de [pectina](#) natural y un cuatro por ciento de [ácido cítrico](#). Así se aprovecha hasta el cincuenta por ciento del jugo de la tuna.

El agregado de pectina –sustancia que mejora la consistencia– y de ácido cítrico para incrementar el rendimiento de la mermelada fueron los componentes sugeridos por los investigadores para lograr una calidad superadora del alimento. Además, Comenzará a producirse la variedad sin azúcar del producto que, según explica Gozzi a Argentina Investiga, ya cuenta con una expectativa de demanda positiva, beneficiada por la popularidad de la tuna en la región, el carácter innovador del producto –único en el país– y por el incremento de consumo de alimentos light, en general, en la Argentina. También, la cercanía de asociaciones de [diabéticos](#) en Corzuela y en localidades cercanas favorecería la venta de las mermeladas artesanales.

Gozzi, junto con los demás investigadores, realizó una visita técnica en la que se recorrió la sala de elaboración de las mermeladas en Corzuela, promoviendo la integración de un equipo de investigación acción participativa (IAP) con las mujeres elaboradoras de las mermeladas.

La [Tuna](#), una fruta de importancia en la región

En Corzuela se inició, en 2005, un trabajo de promoción y rescate del cultivo agroecológico de *Opuntia ficus indica* (tuna), en conjunto con las familias de la Asociación Civil Siempre Unidos Minifundios de Corzuela y el Programa Federal de apoyo al desarrollo rural sustentable (PROFEDER) INTA Las Breñas, cuya responsable técnica es la ingeniera agrónoma Gabriela Faggi.

La producción de mermeladas, cuyos inconvenientes eran el bajo rendimiento del producto y el desequilibrio de demanda-oferta, planteados por las elaboradoras de la Asociación y PROFEDER INTA, fueron resueltos a través del trabajo de este grupo de investigación.

Para el desarrollo del proceso de producción de la mermelada de tuna sin azúcar se contó con la participación de las alumnas de la carrera de Ingeniería en Alimentos Carolina Parés y Bárbara Barroso. El proyecto continúa en marcha en los Laboratorios del INTEC, donde se trabaja con las variedades de frutas naranja y roja que fueron enviadas desde el Chaco. Ya se hicieron evaluaciones físico-químicas de las frutas y de la pulpa y se implementan diferentes alternativas de mermeladas light, sin agregado de azúcar, probando sistemas gelificantes y espesantes que puedan adaptarse a las necesidades de la Asociación.

Cuesta González Andrés Martín
acuesta@uade.edu.ar
Diego Dagnino
Coordinación de Investigaciones

Link al artículo:

http://argentinainvestiga.edu.ar/noticia.php?titulo=mermeladas_de_tuna_en_el_chaco&id=2842