

TRABAJO FINAL DE APLICACIÓN PARA ACCEDER AL TÍTULO DE INGENIERO AGRÓNOMO

Evaluación de la aptitud de tres cultivares de espinaca (*Spinacia oleracea* L.) como materia prima para el procesamiento industrial

Autor: Diego Costa

Consejera: Ing. Agr., Dra. Mariana Garbi

Co-consejero: Ing. Agr. Gustavo Nicolosi

RESUMEN

En la demanda de alimentos procesados se valora su apariencia natural, valor nutritivo semejante al de los productos frescos, ausencia de aditivos químicos, seguridad microbiológica y alta calidad. La mayor parte de los vegetales pueden congelarse, siendo una técnica muy utilizada en espinacas, existiendo diferencias en las cualidades de los cultivares para ser sometidos a este tratamiento. Este trabajo tuvo como objetivo evaluar la aptitud para el procesamiento industrial de tres cultivares de espinaca. El ensayo se condujo en un invernáculo de tipo capilla ubicado en Escobar (Buenos Aires). Los cultivares Bison, Squirrel y Marabu (Rijk Zwaan®) se sembraron el 15/06/2013 a chorrillo, distancia entre filas de 19 cm y densidad de 12 kg de semilla.ha⁻¹. Se utilizó un diseño en bloques completamente aleatorizados con 4 repeticiones. Sobre 10 plantas tomadas al azar por cada tratamiento y repetición se midió altura, relación lámina-pecíolo en las primeras 5 hojas, peso fresco y seco de hoja y contenido de sólidos solubles. Los datos fueron sometidos a análisis de la varianza, comparando medias por la prueba de Tukey ($p \leq 0,05$). Los tres cultivares se diferenciaron en altura de planta, con mayor valor en Bison (17,13 cm) y menor en Squirrel (14,40 cm). Marabú presentó valores significativamente menores en la relación hoja/tallo (0,90 promedio) y contenido en sólidos solubles (7,60 °Brix). Bison alcanzó mayor peso fresco total (10.278 kg.ha⁻¹) y de hoja (7.433 kg.ha⁻¹), sin observarse diferencias en peso seco (1.100 kg.ha⁻¹ en promedio). La variedad Bison presenta mayor aptitud como materia prima para industria del congelado por su mayor rendimiento en fresco, su mayor altura de planta, su elevada relación lámina-pecíolo y por tener un alto contenido de sólidos solubles.