



JORNADA DE DIFUSION DE RESULTADOS DE PROYECTOS DE VINCULACION

VIN

CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS EN LA PRODUCCIÓN DE PIMENTÓN

DIRECTOR: DRA. ARJONA MILA
CORREO: milarj2002@yahoo.com.ar

El Pimentón de la región de Santa María se manufactura mediante diversos métodos de secado que contribuyen a determinadas características organolépticas exclusivos de la zona de origen, variedad, condiciones edafoclimáticas de la región y sistema de procesamiento. Durante las diversas etapas del procesamiento tecnológico pueden producirse cambios como las alteraciones biológicas causadas por bacterias, hongos y levaduras. Asimismo, la coloración roja del pimentón y oleorresina es uno de los criterios de calidad más importantes a nivel industrial y comercial. Los carotenoides son particularmente sensibles a la luz, al calor y al oxígeno. Estas propiedades inciden en la concentración de la fracción roja y amarilla (R/A) y el perfil de compuestos volátiles (COVs) y están estrechamente ligadas a las condiciones del proceso tecnológico de producción.

Los objetivos del presente proyecto fueron contribuir al desarrollo de tecnologías avanzadas y tradicionales en la producción de pimentón, mediante el aporte del monitoreo de parámetros microbiológicos, fisicoquímicos específicos y determinar el perfil de compuestos volátiles que caracterizan el pimentón de esta región fabricado en la Cooperativa Diaguita y otros establecimientos productores. Además vincular grupos de I+D de distintas universidades nacionales y de Instituciones públicas no universitarias entre sí, con el sector productivo en general. En este contexto es ampliamente significativo el monitoreo de estos parámetros así como temperatura y humedad, controles microbiológicos, color ASTA y perfil de COVs., en el proceso tecnológico de fabricación, almacenamiento y pre tratamiento, por su impacto en la estabilidad, genuinidad y seguridad del producto final.



JORNADA DE DIFUSION DE RESULTADOS DE PROYECTOS DE VINCULACION

VIN

Los resultados logrados en el presente proyecto permitieron establecer los siguientes aportes y recomendaciones.

- ✓ Los datos del análisis microbiológicos cumple con la normativa de SENASA en un 90%. Las determinaciones de color ASTA están visiblemente relacionadas con el sistema de secado y a la presencia de algunos COVs.
- ✓ Se determinaron compuestos volátiles mayoritarios en estrecha relación con el contenido de semillas y otros al sistema de secado.
- ✓ En la determinación de color se clasificaron las muestras de acuerdo a la normativa SENASA, se establecieron 25% categoría extra, 25% cat. I y 50% cat II.
- ✓ Los resultados del proyecto es un aporte a nivel técnico, sanitario, económico y productivo al sector de productores pimentoneros departamento Santa María, colaborando con asistencia técnica a la planta de producción de pimentón y productores de la región.

En conclusión se han realizado reuniones para el análisis e informe de resultados contribuyendo además con algunas recomendaciones acerca del sistema de secado y aspectos microbiológicos.

- ✓ En el secado solar se detectó diferencias de temperatura en el horno de secado que afecta el secado total, por lo que se recomienda mejorar la uniformidad de la temperatura.
- ✓ En los secados en cancha y microtúnel se recomienda mejorar el sistema en los casos que sea posibles usar media sombra para que el impacto directo del sol no afecte el color.
- ✓ Es importante también el lugar de almacenamiento pos cosecha por lo que se debe controlar que esté libre de roedores, insectos, palomas que puedan contaminar el producto final.
- ✓ Estas recomendaciones permitirán mejorar en el aspecto microbiológico el RAM y en el aspecto químico optimizar el color.