

## PASAS DE UVA

*Thompson Seedless*  
*Flame Seedless*



Argentina ocupa el puesto número 7, con el 3% del total producido. El principal productor mundial es Estados Unidos, que genera el 28% del volumen total, seguido por Turquía, que obtiene el 26 %. Si bien el 70,31 % de la superficie cultivada con vid en Argentina se encuentra en Mendoza, la mayor cantidad de hectáreas destinadas a pasas se localiza en San Juan, concentra prácticamente el 95% de la producción de pasas en Argentina. El resto se distribuye entre Mendoza, Catamarca y La Rioja.

Argentina fue el tercer país con el mayor crecimiento de las exportaciones de este producto en los últimos 5 años, solo es superado por Turquía (principal exportador a nivel mundial) y Afganistán. Brasil es el principal mercado para las pasas de uva producidas en Argentina, representa el 65% de las exportaciones. En los últimos años, se han producido entre 30.000 y 40.000 toneladas de pasas de uva, la mitad de las cuales pertenece a la variedad sin semillas "Flame Seedless" siendo las variedades Superior, Sultana, Thompson sin semillas y Negras sin semillas las preferidas.

### Propiedades de las pasas

Las pasas se producen a partir de la *Vitis vinífera*, y en la mayoría de los casos se utilizan las mismas variedades empleadas para elaborar el vino, aunque también existen variedades específicas para pasas. Al perder el agua durante la desecación, los frutos disminuyen de peso, por lo que la elaboración de un kilo de pasas hace necesarios unos cuatro kilos de uva fresca. De acuerdo a su color, las pasas se clasifican en tintas (o negras) y blancas (o rubias) y en ambos casos pueden tener o no semillas. El secado hace que las pasas almacenen más concentrados los azúcares de la uva, otorgándoles así el dulzor característico y el importante contenido energético que las hace recomendables para los niños y los deportistas.

A sus altas dosis de hidratos de carbono, las pasas suman un elevado contenido de potasio -elemento esencial para regular el equilibrio hídrico en el cuerpo-, y antioxidantes que fortalecen la protección de las células.

### Elaboración de las pasas

1. El manejo de las uvas en las plantaciones es similar al que se efectúa en cualquier viñedo, las uvas cosechadas entran de inmediato al proceso de secado. Se las distribuye bien extendidas en rejillas ubicadas sobre ripieras, -como se denominan las fracciones de terreno cubiertas con piedras-, e inclinadas de modo que reciban la mejor incidencia del sol y dejen escurrir el agua en caso de lluvia.
2. En la provincia de San Juan, caracterizada por su gran luminosidad y la intensa irradiación solar que recibe, en los meses de enero y febrero las uvas pequeñas completan el secado en unos diez días, y las de mayor tamaño requieren entre doce y quince días.
3. Las uvas deshidratadas se almacenan en cámaras hasta que entran en la etapa de industrialización, que comprende varios pasos, entre ellos:
  - ✓ Despalillado de los racimos.
  - ✓ Zarandeado que elimina las pasas muy pequeñas o secas.
  - ✓ Prelavado y lavado, que aseguran la inocuidad del producto y desinfectan la pasa.
  - ✓ Enjuagado, escurrido, secado y abrillantado.
  - ✓ Selección final para descartar manualmente pasas defectuosas o no acordes con el nivel de calidad procurado.
  - ✓ Envasado



**HCampos S.R.L.**

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com

## PASAS DE UVA

Thompson Seedless  
Flame Seedless



### PASAS DE UVA



Producto :	Thompson Seedless
Descripción :	Sin semillas, de color marrón claro a marrón oscuro
Calibre :	Midget / 6-9mm / $\pm 300$ unidad x 100gs Select / 9-12mm / $\pm 220-240$ unidad x 100gs Jumbo / +12mm / $\pm 80-100$ unidad x 100gs
Presentación :	Caja de 10kg. (cartón corrugado con bolsa de poliéster azul)
Contenedor :	2000 cajas x cont. de 20 pies / 2500 cajas x cont. de 40 pies.
Cosecha :	Febrero de cada año
Origen :	Industria Argentina
Humedad :	18% $\pm$
Beneficios :	Secado natural al sol, sin conservante ni aditivos.
Alergenos :	No
Certificación :	Grado A (Limpiado 2 veces escaneado con láser 1 vez rx)
Conservación :	Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz
Vencimiento :	1 año desde la fecha de producción

### VALOR NUTRICIONAL

Cantidad por .....	100gs	Fibra alimentaria .....	5.0%	Proteínas (Nx6.25) .....	3.3%
Grasa total .....	0.5gs	Fibra cruda .....	0.6%	Sodio .....	18.6mg
Valor energético .....	335Kcal	Calcio .....	31.1%	Potasio .....	642mg
Carbohidratos .....	80.2%	Azucar .....	75.0%	Hierro .....	1.2mg



**HCampos S.R.L.**

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com

## PASAS DE UVA

*Thompson Seedless*  
*Flame Seedless*



### PASAS DE UVA



Producto :	Flame Seedless
Descripción :	Sin semillas, de color púrpura oscuro
Calibre :	Midget / 6-10mm / $\pm 300$ unidad x 100gs Select / 10-12mm / $\pm 180$ unidad x 100gs Jumbo / +12mm / $\pm 120-140$ unidad x 100gs
Presentación :	Caja de 10kg. (cartón corrugado con bolsa de poliéster azul)
Contenedor :	2000 cajas x cont. de 20 pies / 2500 cajas x cont. de 40 pies.
Cosecha :	Febrero de cada año
Origen :	Industria Argentina
Humedad :	18% $\pm$
Beneficios :	Secado natural al sol, sin conservante ni aditivos.
Alergenos :	No
Certificación :	Grado A (Limpiado 2 veces escaneado con láser 1 vez rx)
Conservación :	Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz
Vencimiento :	1 año desde la fecha de producción

### VALOR NUTRICIONAL

Cantidad por .....	100gs	Fibra alimentaria .....	3.7%	Proteínas (Nx6.25) .....	3.07%
Grasa total .....	0.46gs	Fibra cruda .....	0.4%	Sodio .....	11mg
Valor energético .....	300Kcal	Calcio .....	50%	Potasio .....	749mg
Carbohidratos .....	79.18%	Azucar .....	60%	Hierro .....	1.88mg



**HCampos S.R.L.**

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com