

# Evaluación de la vida útil de papa criolla (*Solanum tuberosum* L., grupo Phureja) sometida a diferentes condiciones de almacenamiento

MARÍA DEL SOCORRO CERÓN LASSO<sup>1</sup>, MARÍA HERNÁNDEZ CARRIÓN<sup>2</sup>, JAVIER A. SUÁREZ CANO<sup>3</sup>, LENA PRIETO CONTRERAS<sup>3</sup>, JADER RODRÍGUEZ CORTINA<sup>1\*</sup>.

<sup>1</sup> Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - Agrosavia. Centro de Investigación Tibaitatá – Kilómetro 14 vía Mosquera Bogotá, Mosquera, Colombia

<sup>2</sup> Universidad de los Andes, Departamento de Ingeniería Química y de Alimentos, Cra 1 N° 18A – 12, Bogotá D.C. Colombia

<sup>3</sup> Universidad de La Salle. Ingeniería de Alimentos. Bogotá D.C. Colombia

(\*) [jrodriguez@agrosavia.co](mailto:jrodriguez@agrosavia.co)

## INTRODUCCIÓN

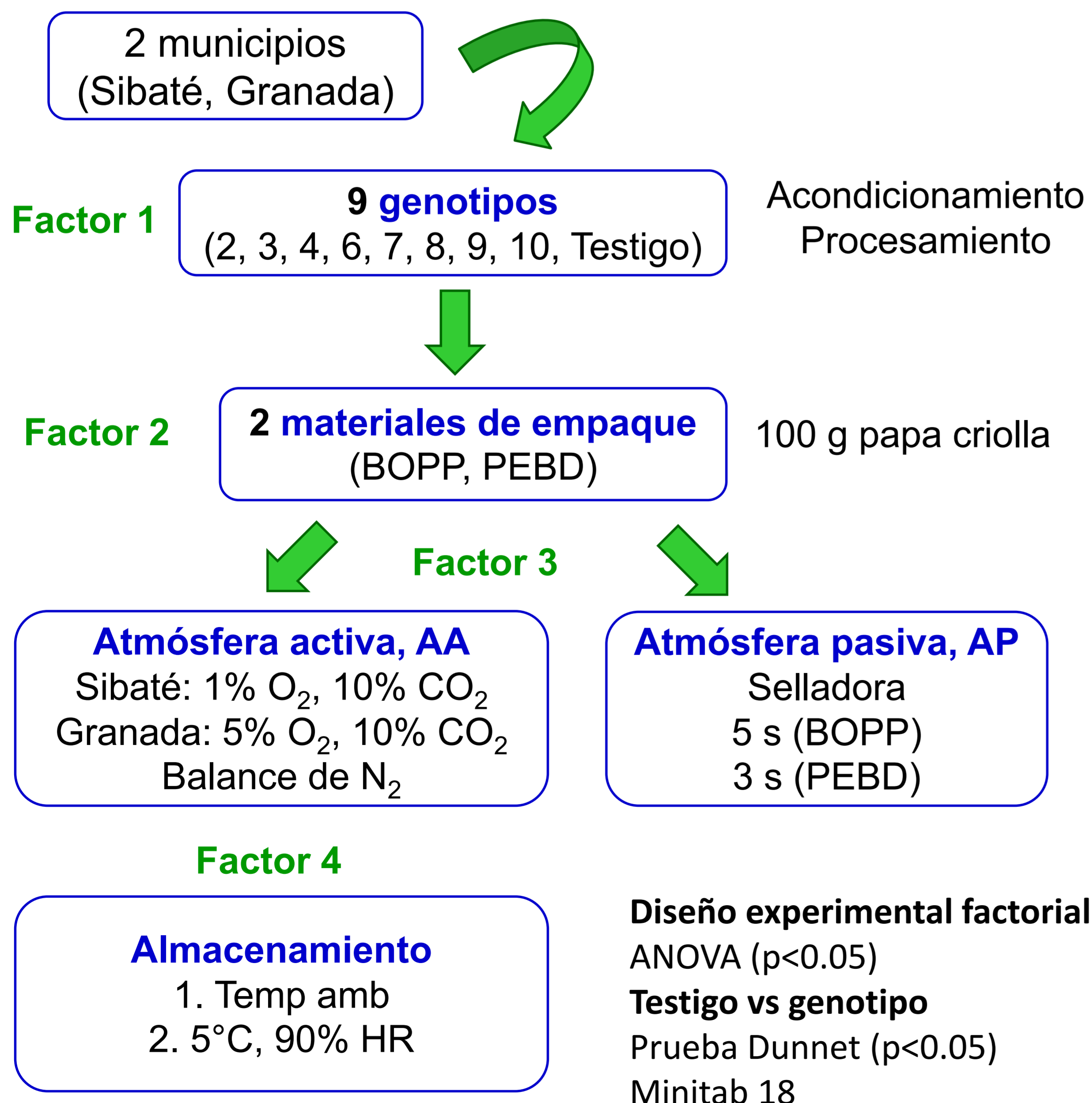
La **papa criolla** (*Solanum tuberosum* L., grupo Phureja) es originaria de América y de alto consumo en Colombia. Desde el punto de vista nutricional, se caracteriza por su elevada cantidad en carbohidratos. Además, es rica en vitamina A, B y C, niacina, tiamina y minerales como el sodio, potasio, calcio, hierro, magnesio y fósforo<sup>1</sup>.

Sin embargo, tiene un periodo de vida útil muy corto (5-8 días) lo que hace necesario llevar a cabo programas de almacenamiento que garanticen su conservación y comercialización en óptimas condiciones.

## OBJETIVO

❖ Estudiar para dos municipios del Departamento de Cundinamarca (Sibaté y Granada), el efecto que el genotipo (2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, Testigo), el material de empaque (polipropileno biorientado, BOPP; polietileno de baja densidad, PEBD), el tipo de atmósfera modificada (activa, AA; pasiva, AP) y la temperatura de almacenamiento (ambiente, refrigeración) tienen sobre la vida útil de papa criolla.

## METODOLOGÍA



## RESULTADOS Y DISCUSIÓN



### 1) Sibaté

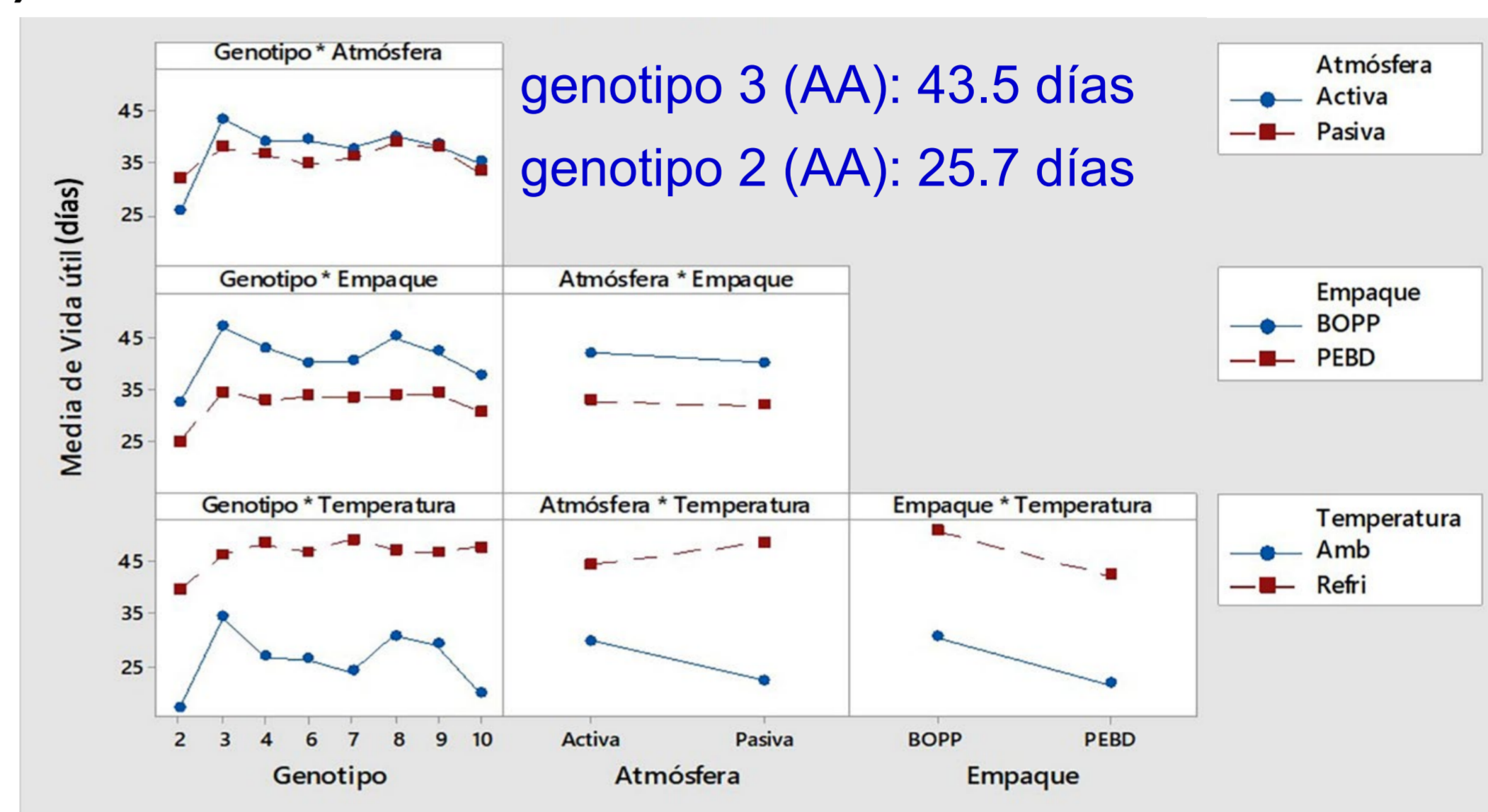


Figura 1. Gráfica de interacción para vida útil de papa criolla en Sibaté

### 2) Granada

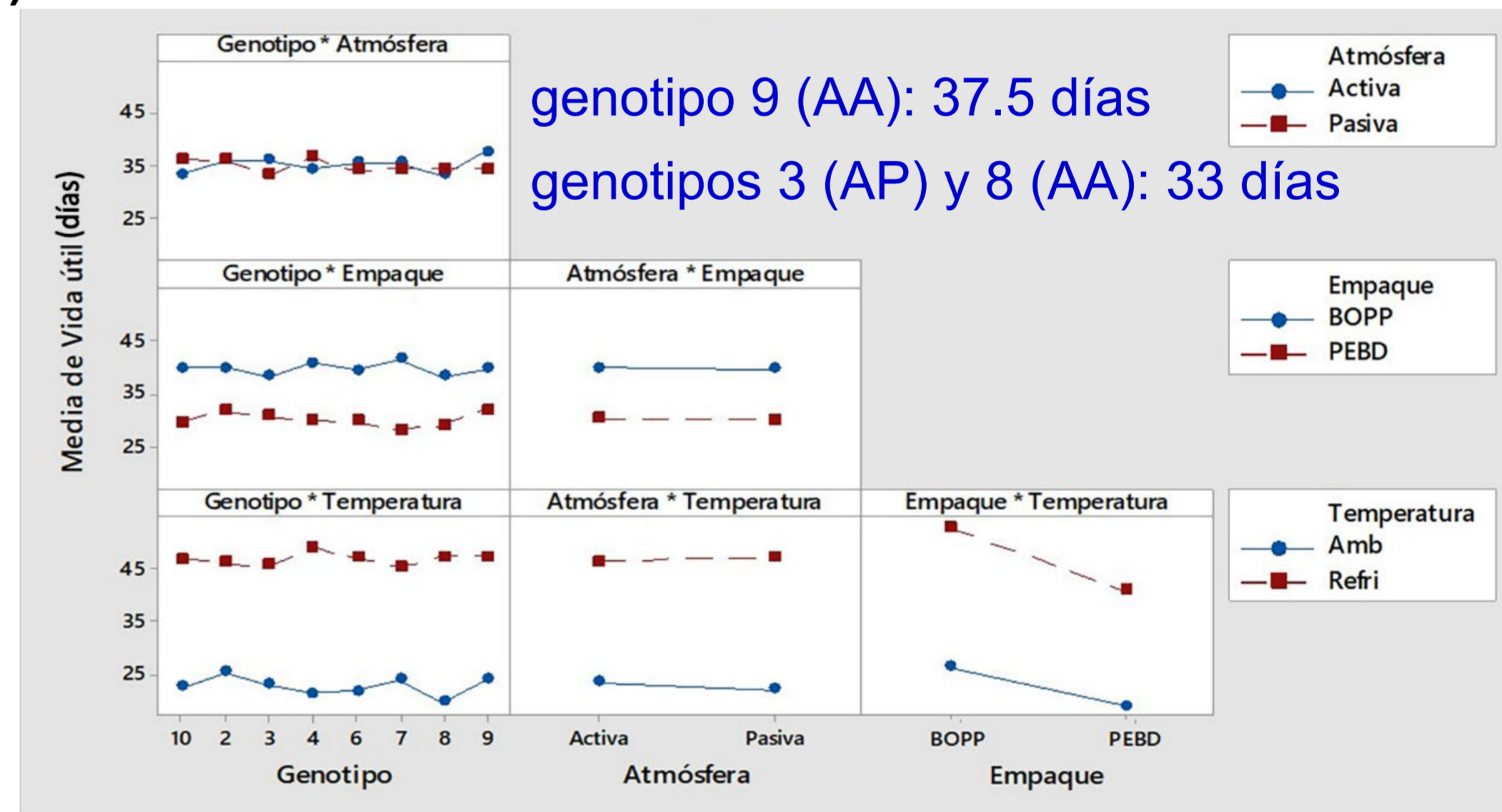


Figura 2. Gráfica de interacción para vida útil de papa criolla en Granada

- En ambos municipios: mayor vida útil con **BOPP** y almacenamiento en **refrigeración** (+ 50 días).
- Independientemente de la atmósfera, en **refrigeración**, vida útil mayor (+ 44 días).

### Prueba de Dunnet:

- **Sibaté**: Excepto genotipo 10, el resto presentó una vida útil diferente (p<0.05) a la del Testigo.
- **Granada**: Todos los genotipos presentaron una vida útil igual (p>0.05) a la del Testigo.

## CONCLUSIONES

Los resultados sugieren que el almacenamiento a temperaturas de refrigeración y el uso de BOPP como material de empaque permiten aumentar la vida útil de la papa criolla por encima de los 50 días.

## REFERENCIAS

1. Cerón-Lasso, M., Alzate-Arbeláez, A.F., Rojano, B.A., Nuztez-Lopez, C.E. (2018). Composición Físicoquímica y Propiedades Antioxidantes de Genotipos Nativos de Papa Criolla (*Solanum tuberosum* Grupo Phureja). Inf. Tecnol. 29 (3): 205-216.