

MANÍ ARGENTINO: calidad diferenciada.

Casini, C.; Martínez, M.J.; Nasetta, M.; Silva, C.; Avalis, D.; Silva, M. y D. Badini.

Introducción

Durante cuatro años el INTA (EEA Manfredi) estudió la caracterización del maní argentino, mediante el cual se realizó un exhaustivo análisis de los principales componentes químicos de los granos de maní producidos en Argentina. Esta valiosa información que se logró, ha completado una etapa de investigación fundamental para poder establecer las características diferenciales de nuestro maní, y que esto les brinde a las empresa maniseras una herramientas necesaria para poder comercializar el maní argentino en el mercado internacional como un "producto diferenciado".

El principal objetivo de este trabajo fue caracterizar la calidad del maní Argentino para consumo humano en cuanto a su composición química y cual es la variabilidad de esos caracteres entre las distintas áreas de producción y entre los años.

Materiales y Métodos

Para desarrollar esta propuesta, se realizó un muestreo representativo del maní cosechado en toda el área de producción durante 4 años y se analizaron las muestras en cuanto a su composición química determinada por: el contenido de Ácidos Grasos (O/L), Materia Grasa; Proteínas; micro y macronutrientes minerales; Azúcares y Tocoferoles. Las determinaciones físico - químicas se realizaron integrando directa e indirectamente a todos los laboratorios referentes de cada especialidad, ya sean públicos y/o privados; constituyendo una verdadera red de analistas donde se aprovechó al máximo la infraestructura física y humana ya instalada en la Provincia de Córdoba.

Resultados y discusión

Los resultados obtenidos durante los años del proyecto respecto de las variables químicas indican que el maní Confitería argentino varía entre: 44.97 y 54.66 % de Materia grasa, 24.54 y 35.58 % de proteínas; una relación oleico/linoleico de 1 y 1.57; 327 y 510 ppm de tocoferoles totales; 8.55 y 13.44 mg/100g de azúcares totales; 90 ppm de micronutrientes (manganeso, cinc y cobre) y 650 y 1100 ppm de Calcio. En cambio el maní de USA posee entre: 41 y 53.6 % de Materia Grasa, un 12 y 36% de proteínas; relación oleico/linoleico promedio de 1.84; 426 ppm de tocoferoles totales; 5.20g/100g de azúcares totales y 350 y 700 ppm de Calcio.

Para conocer la evolución de las variables químicas (materia grasa, O/L, IY, proteínas y acidez) en las cosechas 1999 - 2003 se construyeron gráficos de cajas (Gráfico N°1; a, b, c, y d), donde el punto es el promedio a través de todas las muestras, y además se incorporaron los intervalos de confianza del 95% de confianza.

Los valores de la variable materia grasa presentan mayor estabilidad en las dos últimas cosechas (2002 y 2003) que las dos primeras (1999 y 2000) los cuales presentan una mayor variabilidad, con un 52% de materia grasa para la cosecha 2000 y 48% para la cosecha 2001.

La relación O/L en las 4 cosechas se encuentra dentro de un rango de valores de 1.15 a 1.35%. En cambio la evolución de los valores del Índice de yodo disminuyó a lo largo de las cosechas, desde 100.1 a 98%.

El porcentaje de proteínas de las dos primeras cosechas fue relativamente menor, con respecto a las dos últimas cosechas; con valores de 24% y 28% para las cosechas 2000 y 2001 y con valores de 31% para las dos últimas cosechas.

El porcentaje de acidez en las dos primeras cosechas (2000 y 2001) fue mayor que en las dos últimas (2002 y 2003), esto se lo puede atribuir a que las dos primeras cosechas no se discrimino la calidad del maní por confitería e industria. Los tocoferoles totales en las cosechas 2000 y 2001 resultaron más elevados que en la cosecha 2002, Estos valores acompañarían al porcentaje de Acidez, es decir que los tocoferoles aumentan a medida que aumenta la acidez y disminuye a medida que disminuye la acidez contrarrestando los efectos de oxidación.

Los valores de cadmio encontrados en el maní Argentino indican que los mismos se encuentran por debajo de los valores máximos de 100 ng/g establecidos para cadmio en maní. Los resultados de las dos primeras cosechas (2000 - 2001) presentaron una mayor variabilidad que las segundas (2002 - 2003). Cabe destacar que la disminución en el porcentaje de tocoferoles totales estaría acompañando una disminución del porcentaje de Acidez. Los valores de azúcares totales presenta del 10g/100gr. Esto favorecería a una mayor preferencia en el sabor del maní Argentino. Además el mayor contenido de Calcio podría estar relacionado con una mayor crocantabilidad, reconocida por nuestros compradores.

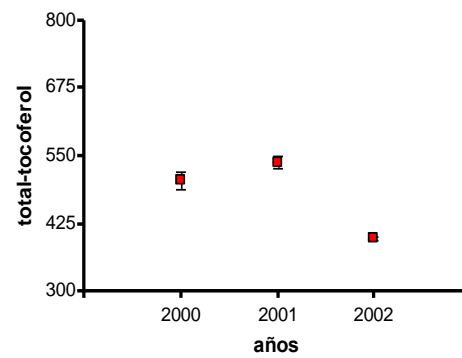
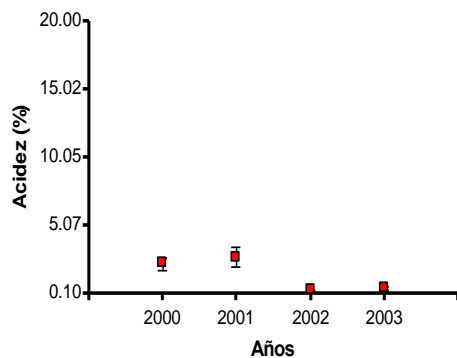
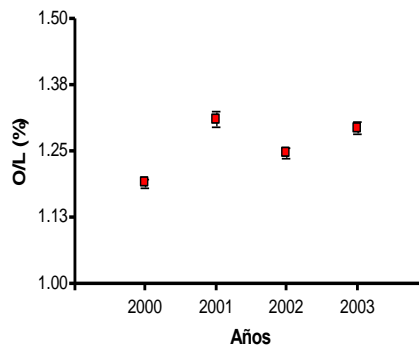
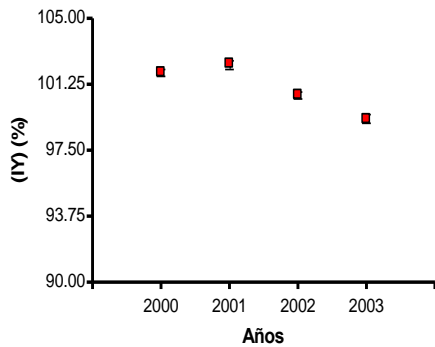
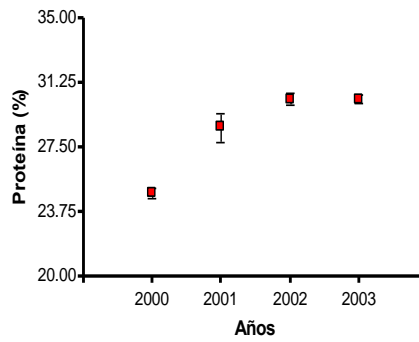
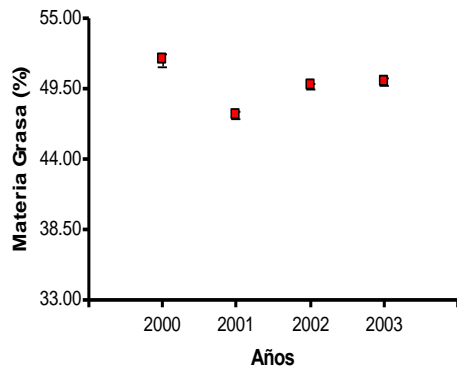


Gráfico N°1: valores promedio de las variables (materia grasa, O/L, IY, proteínas, Acidez y tocoferoles totales), en donde el punto medio es el promedio a través de todas las muestras y además se representan los intervalos de confianza del 95% de confianza.

Conclusiones

En esta caracterización, además de otros aspectos, básicamente se obtuvo un contenido de Calcio y de Azúcares totales (Glucosa, Fructosa y Sacarosa) mayores que el de nuestros competidores y una buena proporción de proteínas. Es la primera evidencia tangible que respalda el sabor característico de nuestro producto y constituye la base fundamental para determinar una **“calidad diferencial”** respecto del maní producido por el resto del mundo. Esta es la prueba necesaria y suficiente para establecer una **“denominación de origen”** para el maní producido en Córdoba, Argentina.