

VALORES DE REFERENCIA DEL MANÍ DE CORDOBA

Martínez, M. J.⁽¹⁾; Badini, R.; Spahn, G.⁽²⁾ Aguilar, R. ⁽¹⁾; Silva, M⁽¹⁾. Tomasoni, M.⁽¹⁾; Mezquida, G. ⁽¹⁾ y C. Casini⁽¹⁾
⁽¹⁾ Lab. Calidad de Granis EEA-INTA, Manfredi mjmartinez@manfredi.inta.gov.ar , - ⁽²⁾ Lab. Espectroquímica CEPROCOR

Introducción

El maní de Origen Argentino es demandado por su sabor, calidad y sanidad. Las exportaciones de maní de origen argentino se destinan principalmente hacia la Comunidad Económica Europea. Este mercado requiere un producto de alta calidad y seguridad alimentaria, concepto que comprende un grano seco, sano, limpio, nutritivo, de buen tamaño, sin contaminantes químicos ni biológicos y por sobre todas las cosas de excelente sabor. La estadística oficial de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria (SENASA, SAGPyA), para el periodo 1996-2005 indica que Argentina exportó un promedio anual de 235.150 toneladas de maní comestible.

En los últimos años, la tendencia mundial lleva a que un producto deba ser caracterizado nutricionalmente a fin de establecer adecuadamente su importancia e impacto dentro de la pirámide alimentaria así como también establecer diferencias y similitudes debido al origen o procedencia del mismo.

Las investigaciones que viene realizando el INTA EEA- Manfredi junto a otras instituciones públicas con la finalidad de conocer las características diferenciales de calidad del maní de origen Argentino, con respecto a los demás países exportados, adjudicando a este producto la Denominación de Origen. La Denominación de Origen es de propiedad colectiva y es el Estado quien la debe gestionar y poner en funcionamiento. La Denominación de Origen es muy importante ya que le daría una característica particular y diferencial al Maní producido en la Provincia de Córdoba. Con este documento se potenciará el volumen exportable y se maximizará la renta del sector manicero.

El objeto de este trabajo fue establecer valores de referencia de una ingesta diaria y conocer los atributos sensoriales del Maní de Córdoba destinado a exportación.

Materiales y Métodos

El trabajo se concentró en la recolección de muestras de maní confitería. Se tomaron 168 muestras de la cosecha 2006 previéndose un lote de muestras suficientemente representativo de la producción originada en la provincia de Córdoba. A las cuales se le efectuaron los siguientes análisis de Calidad Química: Materia Grasa (%), Perfil de ácidos grasos, Índice de Yodo, Acidez, Proteínas, Contenido de Tocoferoles Totales y azúcares, en el Laboratorio de calidad de Granos del Inta EEA Manfredi. Nutrientes Minerales: Cinc, Cobre, Calcio, Magnesio, Manganeso y Hierro en los Laboratorios del Ceprococor, Agencia Córdoba Ciencia de la Provincia de Córdoba. Y Atributos sensoriales: color marrón, sabor cartón, sabor a maní tostado, crujiente, dureza, gusto dulce se determinaron en la Facultad de Cs. Agropecuarias Cat Química Biológica. UNC.

Resultados y Discusión

El maní puede consumirse crudo, asado al horno o frito. Independientemente de cómo se prefiera, tiene un gran valor nutritivo. El maní es un alimento alto en grasas "buenas" y antioxidantes y que en muchos casos supera a las frutas en sus beneficios para la salud.

El maní de exportación de Córdoba presenta una alta calidad química con los siguientes valores promedios: 50 % de MG, 6.05 de Relación O/L, 92.3 IY, 24.97 % de Proteínas; 0.47 % de Acidez, 471.31 ppm de Tocoferoles y 9.14 ug/100grs de Azúcares Totales. En la Tabla N°1 se muestran los componentes químicos y minerales de importancia Nutricional calculados en base a una Ingesta diaria Recomendada de 2000 calorías.

En la Figura N° 1 se muestra el perfil sensorial de las muestras de maní analizadas en este trabajo, el cual se caracteriza por un intenso sabor a maní tostado y una suave reminiscencia dulce. Su alto contenido de calcio le otorga una moderada dureza, que resulta agradable al paladar y le confiere una textura particularmente crocante. Su coloración marrón clara se destaca por su uniformidad, en tratamientos mediante procesos de calor, dicha coloración se realza con un tenue brillo dorado, muy agradable a la vista.

Trabajo Subsidiado por:

Cámara de Cereales de Córdoba

Fundación Maní Argentino

Tabla N°1. Valores de Componentes químicos de importancia Nutricional calculados en base a una Ingesta diaria Recomendada de 2000 calorías.

GRANO DE MANI CONFITERIA CRUDO CORDOBES			
% IDR*	Nutrientes	Cantidad 100 g/PS	Cantidad 30 g/PS
14	Proteínas	25 g	7,5 g
2	Carbohidratos totales	22 g	6,6 g
1	Sacarosa Fructosa Glucosa	10,1g	3 g
59	Materia grasa	50,7 g	15,2 g
9	Acidos grasos saturados	6 g	1,8 g
	Acidos grasos monoinsaturados	32,2 g	9,7 g
	Acidos grasos polyinsaturados	10,6 g	3,2 g
20	Acidos grasos Omega 6	9,8 g	2,9 g
8	Acidos grasos Omega 3	0,9 g	0,3 g
19	Tocoferoles (Vitamina E)	9,4 mg	2,8 mg
5	Cinc	3,5 mg	1 mg
12	Cobre	1,3 mg	0,4 mg
2	Calcio	73,5 mg	22 mg
15	Magnesio	189 mg	56,7 mg
	Manganeso	1,7 mg	0,5 mg
4	Hierro	2, mg	0,6 mg
0	Colesterol	0,0 mg	
	Resveratrol	Presencia	
	Flavonoides (Luteolina, Quercetina)	Presencia	
	Isoflavonoides (taxifolina)	Presencia	

*Ingesta Diaria Recomendada: 30 gramos, para una dieta diaria de 2000 calorías.

PERFIL SENSORIAL MANI TOSTADO

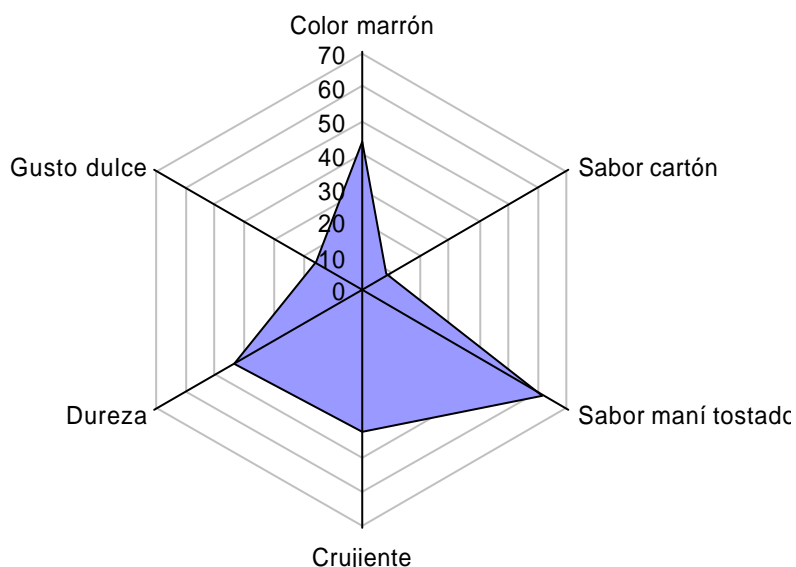


Fig. 1. Gráfico en Tela araña que muestra los Atributos sensoriales del maní confitería muestreado para este trabajo.