

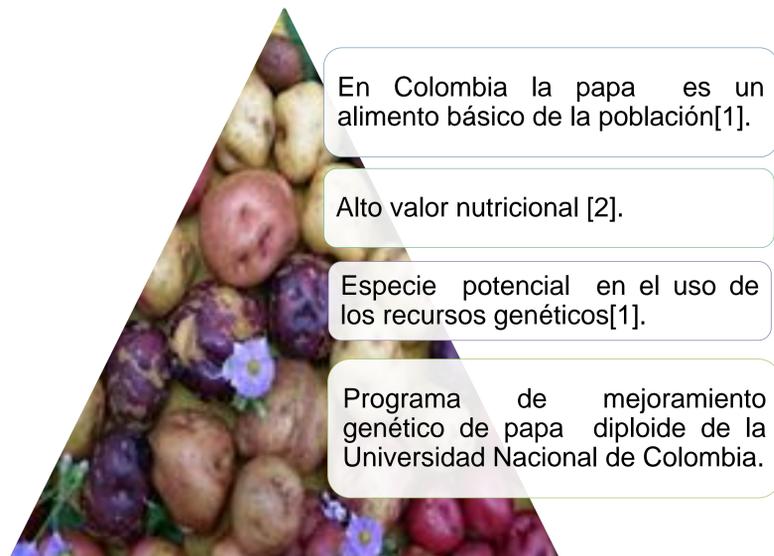
Contenido nutricional en genotipos *Solanum tuberosum* Grupo Andigenum (*Solanum phureja*)

C. Peña^{1*}, L.P Restrepo¹, L.E. Rodríguez¹, A. Kushalappa A² y T. Mosquera¹.

¹ Universidad Nacional De Colombia ² Universidad Mc Gill

*Autor para enviar correspondencia: clbpename@unal.edu.co

INTRODUCCIÓN



OBJETIVO

Caracterizar desde el potencial nutricional las diferencias que pueden existir entre algunos clones de papa después de ser sometidas a un proceso de cocción.

METODOLOGIA

n	ORIGEN	SIGLAS
12	Clones avanzados desarrollados por el programa de mejoramiento genético de papa de la Universidad Nacional de Colombia, cultivadas en el departamento de Nariño.	CA
20	Colección Central Colombiana copia de la colección de la facultad de Agronomía-UN. Cultivadas en Facativa, Cundinamarca.	CCC
3	Cultivares comerciales de papa criolla. Cultivadas en el departamento de Nariño.	CC

MUESTRAS

PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS

MÉTODOS



HUMEDAD
(Estufa al vacío)

CENIZAS

GRASA
(Método Goldfish)

PROTEINA
(Método kjeldahl)
A.O.A.C
970.22

FIBRA DIETARIA
(Método Prosky)

ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Se realizó un ANOVA en el programa statgraphics centurion XV.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla 1. Análisis proximal de clones *S. phureja*.

	CA	CC	CCC
HUMEDAD	74,1- 81,4 a	73,7- 80,75 a	62,04 - 84,97 a
PROTEINA	0,65 - 2,84 a	0,75 - 1,82 a	0,48 - 2,62 a
CENIZAS	0,80 - 1,27 a	1,05 - 1,17 a	0,57 - 1,13 a
GRASA	0,02 - 0,20 a	0,03 - 0,04 b	0,01 - 0,12 b
CARBOHIDRATOS TOTALES	17,05 - 22,66 a	16,24 - 24,04 a	8,23 - 33,32 a
FIBRA DIETARIA TOTAL	2,53 - 4,26 a	2,85 - 3,85 a	2,92 - 6,39 a
FIBRA INSOLUBLE	1,81 - 3,62 a	2,44 - 2,96 a	1,81 - 4,57 a
FIBRA SOLUBLE	0,05- 1,21 a	0,40 - 0,90 a	0,12 - 1,79 a

g/ 100 g papa comestible

* Letras diferentes en las filas indican diferencias significativas con un valor $p < 0,05$

El porcentaje de humedad especificado en la tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto Colombiano del Bienestar Familiar (ICBF) en papa criolla con cáscara es de 74,8% [3]. Este valor se encuentra en los rangos de los tres grupos evaluados; así mismo en papa precocida de la variedad Cr. Colombia se reporta un valor de humedad de 77,0 % [4].

El contenido de lípidos mostró una diferencia estadística significativa para el grupo de CA, al compararse con los grupos de CC y CCC. En papa precocida se ha reportado para lípidos un valor de 0,06 g/100g [5] y en papa en fresco 0,10g/100g [4] el cual no se encuentra comprendido en el rango del porcentaje de grasa en el grupo VA.

Los clones pertenecientes al grupo CA presentaron los valores más altos de proteína, el rango de proteína de este grupo es comparable con lo que algunos autores reportan en variedades de papa criolla colombiana en fresco, el cual es de 1,3 a 1,7 g /100 g [4] lo que indica que después del proceso de cocción (en el cual pueden solubilizarse algunos compuestos como albuminas) los clones avanzados ofrecen un valor en este macronutriente igual al de algunas variedades en fresco. La proteína de la papa posee un alto valor nutricional al poseer un perfil muy bien balanceado en cuanto a su composición de aminoácidos esenciales [5]. En cuanto al contenido de cenizas no se presentaron diferencias estadísticas significativas entre los grupos. El mayor porcentaje de macro nutrientes en los clones de papa son los carbohidratos, lo que ratifica la papa como una buena fuente de estos. Los resultados obtenidos para las fracciones de fibra en los clones de papa se observó un contenido de fibra dietaria insoluble en mayor proporción al valor de fibra dietaria soluble.

CONCLUSIÓN

Solo se presentó una diferencia estadística en el parámetro de grasa para las muestras pertenecientes al grupo de los clones avanzados con respecto a las muestras de los otros 2 grupos.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- [1] Horton, D. 1988. Revista Latinoamericana de la Papa 1: 9-17.
- [2] Ligarreto *et al.* Agronomía Colombiana, 21 : 83-94
- [3] Tabla de composición de alimentos colombianos. 2005. ICBF.
- [4] Herrera *et al.* 2011. Tecnologías de producción y transformación de papa criolla :101-108
- [5] Desborough *et al.* 1977. American Potato Journal 54: 371-377.