

# CAMPO

N° / 1.950 Lunes 19 de junio de 2023

www.camposureno.cl

*Sureño*

f Campo Sureño

t @camposureno



## Papas Nativas: el valor del color

Investigadores de la Universidad Austral de Chile elaboraron un catálogo en el que resaltan las cualidades nutricionales y gastronómicas de ocho variedades cultivadas en el sur de Chile.

ACEITE DE OLIVA DE ALTA CALIDAD EN LA ARAUCANÍA // EL APORTE DE LA BIOTECNOLOGÍA AL AGRO // PRECIOS DEL GANADO

 actualidad

Catálogo caracteriza las cualidades nutritivas, funcionales y gastronómicas de estos tubérculos

# El poder del color: las bondades nutricionales y culinarias de ocho variedades de papas nativas

**L**a papa es el tercer cultivo alimenticio más importante a nivel mundial, resiliente y muy versátil, por lo que es una buena opción en materia de seguridad alimentaria. Además, posee un alto valor nutricional y propiedades beneficiosas a la salud que aumentan si se consumen aquellas con pulpa pigmentada.

En este contexto nace el catálogo "Caracterización y uso papas plus", que entrega una clasificación de variedades y usos gastronómicos y que fue realizado como parte del proyecto "PLUS: Papas de Colores nutritivas y Saludables", financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional de Los Ríos y su Consejo Regional y ejecutado por la Universidad Austral de Chile.

Esta iniciativa que fue dirigida por la doctora Anita Behn G., académica del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias (FCAA) de la Universidad Austral de Chile contempla recetas ideadas por el chef instructor de Gastronomía de Inacap Valdivia, Raúl Paredes, quien ideó recetas para cada una de las papas que se describen en este manual.

## FOCO EN LA AFC

Para Behn, quien es curadora del Banco de Germoplasma de la UACH uno de los aspectos más destacables de esta publicación es que está enfocada a la agricultura familiar campesina, con datos prácticos y aplicables.

"La idea del manual nació desde la necesidad que las perso-

Investigadores caracterizaron 8 genotipos, los que fueron estudiados para aumentar su productividad y saneados de virus con miras hacia la certificación de sus tubérculos semilla.

nas que venden las papas de colores puedan explicar el valor agregado de estas en forma simple a sus compradores. En resumen, por qué preferirlas y para qué tipo de uso culinario, entre otros. Fue un trabajo hermoso en equipo, que esperamos beneficie mucho a las personas que cultivan y cosechan las papas nativas chilenas", sostuvo la profesora.

En el texto se especifican las características de 8 genotipos, los que fueron estudiados para aumentar su productividad y saneados de virus con miras hacia la certificación de sus tubérculos semilla. Es así como en el catálogo se describen las características saludables, físicas y culinarias de las siguientes papas: Quila, Claveta, Huafalito, Murta, Bruja, Michuñe Negra, Cabro, Chona Negra, incluyéndose recetas de cada una de ellas.

El documento está disponible en: 2023.potatogenebank.cl/docs/



## BRUJA: LA CLÁSICA DE LAS PAPAS DE COLORES

La Bruja se dice que es la clásica de las papas de colores: firme para la cocción y apta para toda preparación, presentando importantes efectos antioxidantes y antiinflamatorios, sobre todo si se consume cocida.

Es moderadamente sensible a aumentos de radiación UV-B afectando negativamente el tamaño del tubérculo por aumentos de un 11% de UV-B sobre el nivel ambiental, pero no afecta negativamente el rendimiento total.

Bruja es moderadamente resistente al aumento de temperatura (considerando el aumento de 3° C en la



temperatura ambiente en el sur de Chile].

Como papa cocida es la de mayor contenido de potasio, proteínas, magnesio, fenoles totales y almidones resistentes, por lo que posee un valor nutritivo superior al promedio.

## LA CLAVETA DESTACA POR SU APORTE DE MAGNESIO

La Claveta, es una papa ovalada, piel amarilla, manchas rosadas y pulpa de color crema. Tiene ojos superficiales. Su rendimiento es mediano y su ciclo de cultivo es considerado corto.

Es sabrosa y de cocción intenso para cocción. Confiere más magnesio y almidón resistente que la variedad control.

Tiene rasgos de resistencia moderada a estrés térmico. Su sensibilidad a estrés hídrico no ha sido evaluada aún.

Presenta propiedades de defensa de células endoteliales por sobre la variedad comercial.



# CAMPO SUREÑO

Contacto Comercial: [camposureno@australtemuco.cl](mailto:camposureno@australtemuco.cl)

Director: Mauricio Rojas Álvarez - Editor: Sarahy López Fariñas - Representante Legal: Rodrigo Prado Urrut - Coordinadora: Lidia Gaziano  
 Diseño: Gina Marchesio Seriny - Proprietario: Sociedad Periodística Australiana S.A. Antonio Varas 945 - Fono: 2262776 - Temuco [www.camposureno.cl](http://www.camposureno.cl)  
 lidia.gaziano@australtemuco.cl Facebook: Campo Sureño - Contacto Comercial: Fono 2262771.  
 Diario La Estrella de Chile - El Languaje de Puerto Montt - El Austral de Osorno - El Austral de Los Ríos - El Austral de La Araucanía  
 cubriendo las provincias de Llanquihue - Osorno - Pumo - Valdivia - Cautín - Malleco

facebook [com/camposureno](https://www.facebook.com/camposureno)

twitter [@camposureno](https://twitter.com/camposureno)

Lee Campo Sureño en:

<http://www.camposureno.cl>



## reportaje

### CABRA: EN HOJUELAS FRITAS ES LA QUE MÁS POTASIO POSEE

La Cabra es una papa redonda de menor tamaño y con ojos profundos. De hermosa piel y de pulpa fucsia con manchas color crema. Su rendimiento es relativamente bajo y su ciclo de cultivo medio.

Es resistente a aumentos de radiación UVB y presenta rasgos de resistencia moderada al estrés térmico, así como resistencia al estrés hídrico, ya que su rendimiento se reduce menos de un 20% en condiciones de sequo.

Es de color muy vistoso e intenso, medianamente firme. Se puede utilizar para papa cocida, al horno, pero preferentemente en hojuelas fritas. Su sabor es moderado pudiendo tener un sabor terroso en algunas ocasiones.

En papas cocidas es alta en proteínas y minerales. En hojuelas fritas es la que más



potasio posee.

Se caracteriza por ser alta en antocianos y fenoles totales aportando con su capacidad antioxidante a la salud.

### CHONA NEGRA PRESENTA EFECTOS ANTIOXIDANTES Y ANTIINFLAMATORIOS

La Chona Negra es una papa pequeña, de forma irregular con ojos medianamente superficiales. Su piel y su pulpa son intensamente moradas. Es de rendimiento medio; sin embargo, produce muchas papas muy pequeñas y es, por ende, difícil de cosechar. Su ciclo de cultivo es largo, superando los 150 días.

Chona Negra es tolerante a aumentos de radiación UVB ambiental y aumentos moderados de temperatura a nivel de rendimiento, pero es sensible a déficit hídrico. Esta papa presenta rasgos fisiológicos altamente correlacionados con resistencia al estrés. En sequo, el rendimiento en peso fresco se reduce hasta un 50%.



Es de todo uso culinario, tanto para cocido como para ensalada y hojuelas fritas.

Desde el punto de vista de la salud, presenta importantes efectos antioxidantes y antiinflamatorios que protegen nuestras células endoteliales y leucocitos polimorfonucleares.

### HUALATITO SE CARACTERIZA POR SER RESISTENTE AL DÉFICIT HÍDRICO

Hualatito es una papa de forma alargada, gruesa, con ojos profundos. Es de piel y pulpa de amarillo intenso. Tiene buen rendimiento, mayor al de la variedad comercial. Su ciclo de cultivo es medio.

Hualatito presenta rasgos de resistencia moderada a estrés térmico y se considera resistente al déficit hídrico, puesto que su rendimiento se reduce en menos de 20% en condiciones de sequo, respecto del cultivo de bajo riego.

Hualatito tiene una pulpa firme que permite su cocción, es buena para comer cocida y en ensaladas, pero también para hojuelas fritas. Es rendidora y de buen sabor y textura.



Posee mayor fibra, proteínas y minerales que la variedad comercial. Como papa cocida tiene doble de almidones resistentes que la variedad comercial.

### MICHUÑE NEGRA POSEE UN ALTO VALOR EN ANTIOXIDANTES

Son las conocidas papas chilotas alargadas y de forma heterogénea y ojos medianamente profundos. La piel es de color morado y la pulpa es de color morado y crema. Su productividad y ciclo de cultivo es mediano.

Presenta rasgos de resistencia a estrés térmico y se considera medianamente resistente al déficit hídrico, debido a que su rendimiento se reduce alrededor de un 30% en condiciones de sequo respecto del cultivo de bajo riego.

Michuñe negra es de textura bastante seca y sabor agradable. Es buena para papa cocida, ensalada y hojuelas de papas fritas.

Posee el doble de fibra y almidones resistentes que la variedad con-



tról y valores superiores en proteínas, así como en los minerales potasio, fósforo, calcio y magnesio. Además su pigmentación indica un valor superior en contenido de antocianos y fenoles totales presentando un valor de antioxidantes mayor que la variedad comercial.

### QUILA: COMO HOJUELA FRITA DESTACA POR SU CROCANCIA Y COLOR



Como hojuela presenta el mayor nivel de almidones resistentes de las variedades en estudio.

Quila es una papa grande, oblonga y alargada con ojos medianamente profundos. Su piel es amarilla y su pulpa es

blanca. Su rendimiento es mayor a la variedad comercial control, su ciclo de cultivo es medio. Presenta rasgos de mediana sensibilidad a estrés térmico y es sensible al estrés hídrico. Llegando a reducciones de rendimientos cercanos al 50% en sequo.

Su aptitud culinaria es para hojuela frita, donde se caracteriza por su crocancia y color, y para preparaciones como puré. Como papa cocida contiene más minerales que la variedad comercial. Como hojuela posee alto valor proteico, fenoles totales y minerales como el potasio, magnesio y calcio presentando el mayor nivel de almidones resistentes de las variedades en estudio.

### MURTA: UNA VARIEDAD NATIVA CON ALTO RENDIMIENTO

La Murta se caracteriza por ser redonda de ojos profundos. Su color piel es rojo intenso y su pulpa amarillo intenso. Su rendimiento es alto, siendo muy cercano a una variedad comercial. Su ciclo de cultivo es medio.

Presenta rasgos de resistencia moderada a estrés térmico y se considera resistente al déficit hídrico debido a que su rendimiento se reduce menos de 20% en condiciones de sequo respecto del cultivo bajo riego.

Posee más fibra, proteína, fenoles totales y minerales que la variedad comercial, como el potasio tanto en papa cocida como en hojuelas fritas. Presenta propiedades de defensa de



Es alta en fibra, proteína, fenoles totales y minerales como el potasio tanto en papa cocida como hojuelas fritas.

nuestras células endoteliales por sobre la variedad comercial.