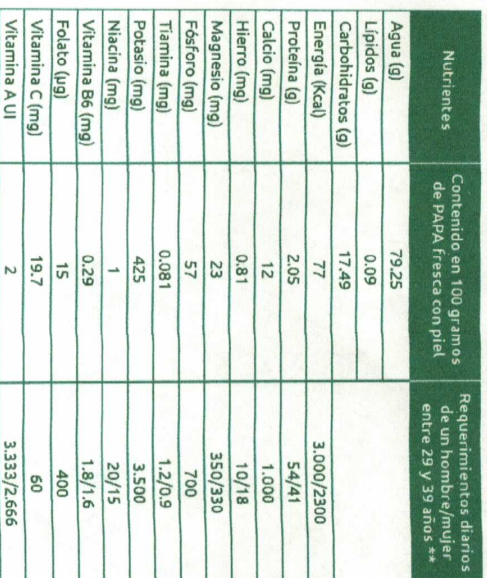


## Aspectos nutricionales

## Calidad Culinaria



\* Fuente: United States Department of Agriculture Agricultural Research Service

## Recomendaciones generales de manejo

**poscosecha**

Para las papas maduras la temperaturas de almacenamiento debe ser entre 4°C y 8°C con una humedad relativa del 95 al 98 %, en estas condiciones se pueden conservar de 150 a 300 días.

Para las papas inmaduras se pueden conservar entre 10°C y 15°C con una humedad relativa del 90 al 95 % por un periodo de no más de 10 a 14 días.

La temperatura de congelamiento es de  $-0,8^{\circ}\text{C}$

Por debajo de 5°C se aumentan los azúcares reductores, su sabor se torna dulce y esto le reduce su calidad culinaria para freír.

Los tubérculos pueden absorber olores producidos por peras y manzanas, por lo cual no hay que almacenarlas o transportarlas juntas a éstas.

Hay que evitar la exposición prolongada a la luz. Esta causa verdado (principalmente en papa lavadas aumentando el contenido en Solanina. Este compuesto genera un sabor amargo. Se recomienda almacenar las papas siempre en una zona oscura y bien ventilada.

En Argentina se cultivan 75.000 ha de papa con una producción de 2,4 millones de toneladas.

El rendimiento promedio es de 32 t/ha. Aproximadamente 1,6 millones de toneladas se destinan para consumo en fresco.

Las principales zonas productoras son: Bs. As. (34.468 ha), Córdoba-San Luis (23.400 ha) Tucumán-Catamarca (8.500 ha), Mendoza (4.163 ha), Jujuy-Salta (2.100 ha) y Santa Fe (1.869 ha).

Es la hortaliza de mayor consumo en Argentina con 37 kg/habitante por año. (Mesa Provincial de la Papa 2016).

Durante el año 2017 la oferta de papa fresca que se comercializó en el MCBA fue de 339.581 toneladas.