



CONSEJO DE DESARROLLO CIENTIFICO Y HUMANISTICO
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

Proyecto n° PG-01-00-5994-05

Caracterización post-cosecha de dos morfotipos comerciales de apio criollo (*Arracacia xanthorriza* Bancroft) y aplicación de la tecnología IV Gama

Responsable: García Méndez, Auris Damely

Etapas cumplidas / Etapas totales 2/2

Especialidad: Agronomía, técnicas post-cosecha

Resumen: Con el propósito de promover el consumo de raíces y tubérculos autóctonos de las regiones andinas, se planteó aplicar la tecnología IV Gama como alternativa de reducción de pérdida post-cosecha. La metodología basada en el tratamiento combinado de cloruro de calcio y ácido láctico permitió extender la vida útil del apio fresco en anaquel de refrigeración y congelación, con características de aceptación culinaria. El método de secado comercial por convección, resultó la técnica adecuada para obtener un producto no perecedero con propiedades físico-químicas, reológicas y funcionales ideales para formular alimentos de interés comercial y de preferencia por los consumidores como la sopa instantánea de apio saborizada con vegetales y galletas dulces tipo waffer, con valor nutritivo y calórico benéfico a la salud, por el aporte de fibra, minerales (Ca, P, Fe) y alto contenido de almidón. En conclusión, los resultados de este estudio pueden ser aplicados a otros tubérculos para obtener productos menos perecederos en forma fresca o procesada, potenciando el apio criollo como fuente de alimentación de importancia nutricional de bajo costo y disponible todo el año.

Productos

Publicaciones

Artículos

1. A. García y E. Pacheco, "Tecnología post-cosecha de la IV gama en arracacha (*Arracacia xanthorriza*)", *Revista de la Facultad de Agronomía (UCV)*, **33**(2), 129-146, 2007.
2. A. García y E. Pacheco, "Efecto de la temperatura sobre la calidad postcosecha del apio criollo (*A. xanthorriza*)", *Agronomía Tropical*, **57**(4), 323-330, 2007. *Anuario 2009 64*
3. A. García, E. Pacheco, J. Tovar, y E. Pérez, "Caracterización fisicoquímica y funcional de las harinas de arracacha (*A. xanthorriza*) para sopas instantáneas", *Ciencia y Tecnología Alimentaria*, México, **5**(5), 384-393, 2007.
4. A. García y E. Pacheco, "Evaluación de galletas dulces tipo wafer a base de harina de arracacha (*A. xanthorriza*)", *Facultad Nacional de Agronomía, Medellín*, **60**(2), 4195-4212, 2007.
5. A. García y E. Pacheco, "Caracterización postcosecha de dos morfotipos de apio criollo (*A. xanthorriza*)", *Agronomía Tropical*, (en prensa). Eventos A. García y E. Pacheco, "Tecnología postcosecha de la IV gama en arracacha (*Arracacia xanthorriza*)", *LVI Convención Anual Asovac*, 2006.

Otros

Tesis de Pregrado

1. Octavio Torres, "Elaboración de tortas bajas en calorías a partir de trigo (*Triticum aestivum*) y apio criollo (*Arracacia xanthorriza*)", 2008.
2. Yueralli Camara Leme, "Elaboración de pan dulce a partir de la harina compuesta de trigo (*Triticum aestivum*) y apio (*Arracacia xanthorriza*)", 2008.