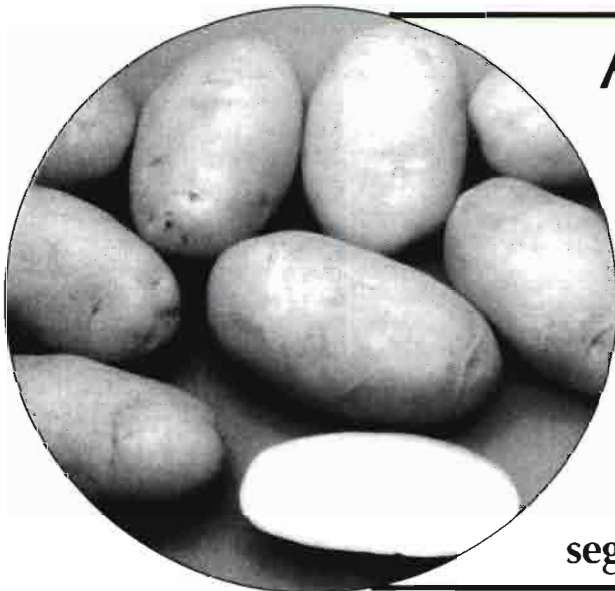


# Distintos aspectos de la calidad de la patata

por: Pascual Cadenas Bernat\*



**A**ctualmente la calidad se considera una variable estratégica

**E**l aspecto visual es muy importante por ser lo primero que se aprecia

**N**i la tonalidad de la piel ni la de la carne influyen decisivamente en la calidad

**E**n otros países, las patatas se clasifican según su aptitud culinaria

Con la elevación del nivel de vida, las patatas han perdido en gran parte su carácter de alimento de base, antes se utilizaban para saciar el hambre y hoy por la satisfacción que pueda producir su consumo y por ello ha adquirido mayor importancia LA CALIDAD.

Sin embargo el ama de casa y el consumidor en general tienen un desconocimiento casi total, en cuanto a los distintos aspectos de la calidad de las patatas, es decir, no sabe qué patatas comprar para satisfacer su gusto o las patatas que necesita para una determinada utilización.

Por otra parte, los agricultores se preocupan fundamentalmente, a la hora de elegir una variedad para su cultivo, del rendimiento que esperan obtener, porque este

es decisivo para la rentabilidad de su explotación y en segundo plano consideran la demanda que suponen tendrá el mercado. Pero esta demanda que debería estar relacionada con la CALIDAD no siempre responde a este concepto, y yo supongo que esto ocurre porque la demanda del consumidor no está educada y el ama de casa que es la que habitualmente realiza la compra, es obligada a comprar las patatas que encuentra en la tienda, sin posibilidad de elegir entre las 30 ó 40 variedades que habitualmente se ofrecen al mercado y por esto todavía no se pagan suficientemente las calidades que teóricamente más demandaría el consumidor.

En los últimos años, la saturación de los mercados, la segmentación de la demanda, y la integración de la Unión Europea entre otros factores, han hecho en el sector de la patata, como en la mayor parte de los sectores agrícolas que LA CALIDAD deba ser considerada como una variable

estratégica esencial a la hora de planificar los cultivos, y por esto el motivo de este artículo es el de intentar clarificar e informar sobre estos conceptos.

## EL CONCEPTO DE CALIDAD

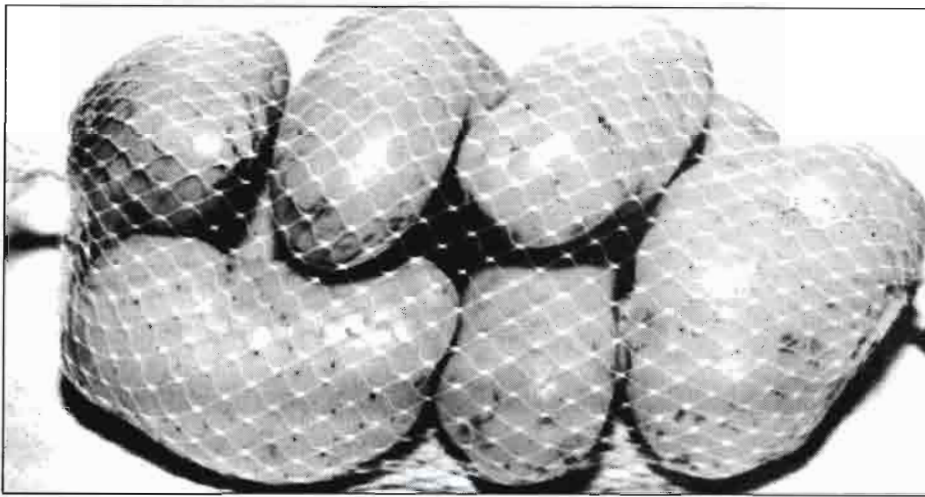
Según el Diccionario de la Real Academia Española se entiende por CALIDAD la propiedad o propiedades de una cosa, que permiten apreciar como igual, mejor o peor que las restantes de su especie. Sin duda esta definición es bastante clarificadora, pero además en lenguaje corriente se entiende por CALIDAD, la aptitud de un bien para satisfacer las necesidades de los consumidores, y esta definición resalta la idea de que la calidad no es independiente de los consumidores ni tampoco de los agricultores que la producen.

## LA PRESENTACION

Frecuentemente se dice que comemos

(\*) Ingeniero Agrónomo.

Jefe de la Sección de Agricultura de la Diputación de Burgos.



## Mientras que la industria se muestra muy exigente, el ama de casa compra lo que hay en la tienda

con los ojos y es que lo primero que apreciamos a la hora de comprar patatas es su aspecto o su presentación, por ello este es un factor importante de la calidad, desgraciadamente no siempre cuidado en la comercialización de este producto, ofreciéndose en ocasiones variedades rojas y amarillas mezcladas en la misma bolsa.

Los tubérculos deben tener una *forma* regular, siendo la forma ovalada u oval alargada las que tienen mayor aceptación. Las patatas con deformidades o muñecos, producidos generalmente por una alteración de suelo seco y húmedo que provocan crecimientos irregulares. Los riegos poco homogéneos pueden producir también grietas o la alteración conocida con el nombre de corazón hueco y ambas deválían su calidad.

La *piel* lisa y bien formada, se considera mejor que la cuarteada o repelada y permite en algunas variedades presentarlas al mercado lavadas, trabajo que cada día es más apreciado por las amas de casa, pues evita manchar con la tierra que puedan llevar pegada. El color de la piel amarillo claro o rojo intenso se consideran más atractivos que el color pardo o el rojo desvaído, sin que pueda decirse que son mejores las amarillas que las rojas o al revés.

El *enverdecimiento* causado por una exposición prolongada a la luz es indeseable y produce una sustancia denominada solanina que le da a las patatas un gusto amargo y que puede causar indisposiciones, por lo que el almacenamiento y conservación debe hacerse en oscuridad o con luz roja muy tenue.

Los *ojos* o las *yemas* deben ser superficiales pues facilitan el pelado en contraposición con los ojos hundidos, y las patatas deben presentarse sin brotes pues su existencia indicaría una mala conservación.

En España tradicionalmente se apreciaban más las patatas gordas que las me-

dianas o pequeñas, supongo que porque a la hora de pelarlas suponía menos trabajo pelar cuatro patatas gordas que ocho medianas para la comida de la familia, pero al generalizarse el preenvasado en bolsas de dos kilos, los comerciantes rechazan *los calibres* excesivamente gordos porque con ellos es más difícil que las máquinas hagan bien el peso.

### LA CALIDAD CULINARIA

Además de los aspectos relativos a la presentación que acabamos de indicar y que son los más conocidos porque se pueden apreciar a simple vista, existen otras características relativas a la calidad culinaria, como son el sabor, la textura, el contenido en materia seca, el contenido en azúcares reductores, o el color de la carne, que dependen fundamentalmente de la variedad y que además están influenciadas por la naturaleza del suelo, los métodos de cultivo, y las condiciones de conservación.

### EL SABOR

Esta característica posiblemente sea la más difícil de tipificar, pues el considerar que el sabor de una determinada variedad es mejor que el de otra, depende en gran medida del gusto de cada uno y a lo que se haya acostumbrado, sin que se pueda asegurar que una sea mejor que otra, por ello existen diferencias entre los gustos de los distintos países, las distintas regiones o entre individuos.

Por otra parte el sabor de las patatas que puede considerarse como ligero, puede ser alterado por la forma de preparación y por ejemplo se considera que entre las patatas cocidas y las patatas al vapor que son las que menos alteran su sabor propio, las cocidas tienen un sabor menos pronunciado que las preparadas al vapor.

Hay que advertir que algunos produc-



tos fitosanitarios pueden alterar fuertemente el gusto de las patatas, eso ocurría por ejemplo con el Lindano hoy ya prohibida su utilización.

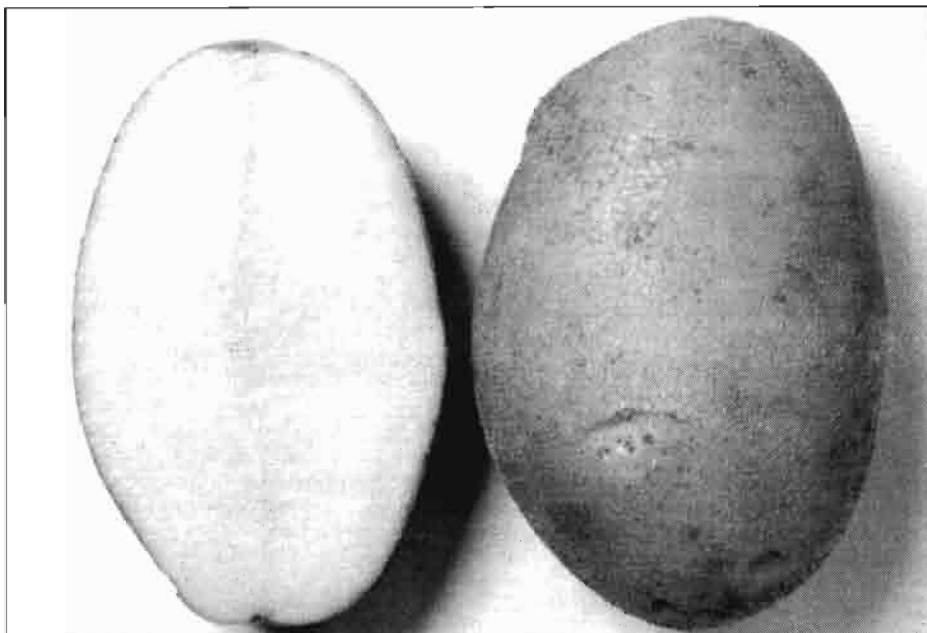
### LA TEXTURA

Caracterizada por el grano y la harinosidad de la carne se utiliza para establecer los distintos grupos de utilización culinaria.

La textura depende del contenido de almidón o mejor dicho está muy relacionada con el contenido en materia seca de los tubérculos.

Las distintas variedades para consumo las clasifican internacionalmente en tres categorías (A, B, C) con categorías intermedias por ejemplo B/B-A y se corresponden con las diferentes utilizaciones culinarias.

En Francia esta clasificación es muy



utilizada, sin embargo en España no conozco ningún organismo que se encargue de establecerla de acuerdo con los gustos y los modos de preparación de las patatas típicamente Españoles y que frecuentemente difieren de los gustos Europeos.

El **TIPO A** corresponde a patatas de carne fina, poco o nada harinosas, con bajo contenido en materia seca, entre el 17% - 19% y se mantienen firmes después de la cocción.

Son excelentes para hacer ensaladas, ensaladillas, patatas al vapor y patatas cocidas.

Son poco indicadas para hacer patatas fritas, pures, patatas al horno o patatas guisadas en sus diferentes variantes.

El **TIPO B** corresponde a patatas de carne fina con un contenido en materia seca medio entre 18% - 21%, poco harinosas y que se deshacen poco después de la cocción.

Son buenas para hacer patatas al vapor, cocidas, gratinadas, guisadas o salteadas.

Medianamente buenas para freír, para hacer purés y para patatas al horno.

El **TIPO C** son patatas de carne harinosa, con un contenido en materia seca alto, entre el 20% - 23%, y se deshacen bastante después de la cocción.

Son de buenas a excelentes para freír, dependiendo del contenido en azúcares reductores que son los responsables del color pardo que a veces adquieren al freírse y se utilizan también para hacer purés, para preparar patatas guisadas y al horno.

Poco o nada indicadas para ensaladas, patatas al vapor y cocidas.

## EL COLOR DE LA CARNE

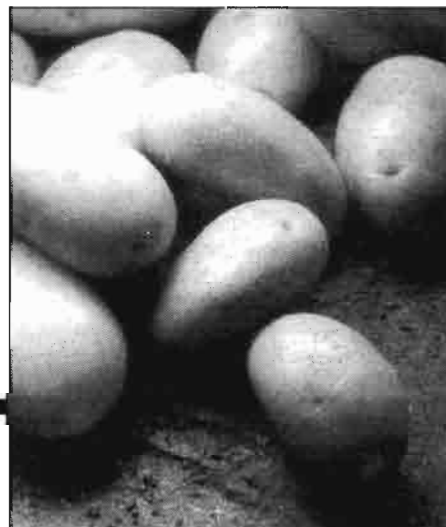
El color de la carne de las patatas va

desde el blanco al amarillo intenso, siendo el más frecuente el amarillo pálido sin que las diferentes tonalidades influyan decisivamente en la calidad, aunque sí existen preferencias marcadas por un color u otro en las diferentes regiones Españolas.

La carne de las patatas puede sufrir alteraciones por diversas causas y estas alteraciones si deprecian su calidad, ya he comentado el enverdecimiento debido a la exposición prolongada a la luz.

El ennegrecimiento interno de debe fundamentalmente a los golpes recibidos durante el arranque y las distintas manipulaciones a que son sometidas las patatas, se forman unas manchas de color gris azulado debajo de la piel que desmerecen su valor comercial y es una característica varietal es decir hay variedades que acusan más este fenómeno que otras.

El oscurecimiento después de la cocción se produce cuando los tubérculos cocidos en agua son cortados y mantenidos al aire durante cierto tiempo. Este oscurecimiento se produce por la oxidación de ciertos compuestos contenidos en las patatas y por tanto depende también de la variedad.



## LA CALIDAD INDUSTRIAL

Las exigencias de las industrias de transformación de las patatas en materia de CALIDAD son muy altas y todas ellas utilizan variedades especiales para sus procesos, bien sea para la fabricación de patatas fritas tipo chips, patatas prefritas y congeladas, purés, copos, patatas congeladas para menestra, cocidas, etc. Prestan especial atención a la forma y a la profundidad de los ojos, para minimizar las pérdidas durante el pelado mecánico, al igual que al contenido en materia seca pues un contenido alto mejora el rendimiento y a la mayor parte de los factores de calidad comentados.

## LA CALIDAD NUTRITIVA

A pesar de su complejidad y su diversidad, los alimentos deben su valor nutritivo a un escaso número de sustancias químicas llamadas nutrientes y con los hidratos de carbono, las proteínas, las grasas, las vitaminas y los minerales.

A diferencia de la calidad culinaria que tienen un componente psicológico importante la calidad desde el punto de vista nutritivo se suele expresar por el porcentaje de los distintos nutrientes que contiene, en las patatas el contenido medio es el siguiente:

—Agua .....	78%
—Materia seca.....	22%
* Hidratos de Carbono .....	19,4%
* Proteínas .....	2,0%
* Grasas .....	0,1%
* Minerales .....	1,0%

Las patatas son particularmente ricas en vitaminas del grupo B y en vitamina C del orden de 40 mg por 100 g de materia comestible, más que los guisantes, los tomates o las alubias verdes, pero desgraciadamente pierden parte de su contenido durante la conservación y la cocción.

## EL VALOR ALIMENTICIO

Contrariamente a la creencia popular, las patatas tienen un valor alimenticio moderado ya que tienen mucha agua y pocas grasas. Su contenido calórico es del orden de 80 calorías por 100 gramos, aproximadamente 4,5 veces menos que el arroz o las pastas, 4,2 veces menos que las alubias o las lentejas, y 3 veces menos que el pan. Esto creo que vale la pena destacarlo en estos tiempos en que lo light, lo descremado y lo descafeinado están de moda, pero en honor de la verdad debo decir que el valor calórico mencionado se refiere a patatas cocidas o asadas, incluso al puré hecho con leche y mantequilla que tiene 94 calorías por 100 gramos, pero fritas se elevan a 275 calorías y guisadas con rabo de buey, con costillas o con chorizo supongo que más pero hay que reconocer que están muy buenas.