

Evaluación físico-química del pimentón argentino

El objetivo de este trabajo es evaluar la calidad físico-química del pimentón que se produce y comercializa en la República Argentina.

A nivel mundial, los países controlan la calidad de los alimentos que ingiere su población (Centro de comercio internacional, 1993): En Inglaterra, existe una ley, Blackstone's Guide to the Food Safety Act, sobre la seguridad de los productos alimenticios, reglamentada en 1990.

España reglamenta la calidad de los alimentos que consume su población a través del Código Alimentario Español (Decreto Reglamentario N° 2484/

España reglamenta la calidad de los alimentos que consume su población a través del Código Alimentario Español

67). A su vez, estableció las Normas de la Calidad para el Comercio Exterior de Pimentón, según orden del 1 de septiembre de 1983. En ese país, la compra de las partidas de frutos desecados de pimiento para hacer pimentón, se realiza mediante una apreciación subjetiva en base a la mayor o menor proporción de frutos manchados, quemados, amarillentos, blanquecinos, etc., siendo raras las ocasiones en que se realizan análisis químicos (Zapata Nicolás, M. et al. 1992). Este método tiene grandes inconvenientes para su aplicación al control de la calidad industrial, ya

que no es reproducible, su nomenclatura es confusa, y además está expuesto a la influencia de factores extraños como la luz incidente, humedad, naturaleza y granulometría de la muestra, colores del entorno y sobre todo la apreciación subjetiva del observador. En Argentina, el pimiento seco se comercializa también, en base a la



Arriba, pimentones de diferentes orígenes. A la derecha, pimiento de la variedad "Trompa de elefante".

presencia de frutos manchados, quemados, etc. estableciéndose categorías de uso común como primera, segunda, selección y esencia, de acuerdo a la calidad de las diferentes muestras. No se realizan como práctica, análisis de laboratorio para determinar la calidad de las distintas partidas y tampoco para fijar los precios de venta de las mismas. Antecedentes recientes establecen la buena calidad de las principales cultivares que se siembran.

La reglamentación que controla la calidad de los alimentos en nuestro país es el Código Alimentario Argentino C.A.A. (1969) que tiene como objetivo fundamental, preservar la salud de la población, evitando que el consumidor ingiera alimentos en mal estado. No evalúa la calidad de la materia prima desde el punto de vista del color, concentración de los distintos componentes, aceite esencial, etc. Los análisis establecidos para el pimentón están incluidos en el artículo N° 1233, del citado código. Allí se fijan tres categorías de pimentón de acuerdo a su composición: extra; seleccionado y común. La diferencia con la reglamentación española citada anterior-

mente, es que en los análisis se exige obtener el denominado color extractable en forma obligatoria, mientras que en la Argentina no se exige este análisis. Las categorías fijadas en España son: extra; primera y segunda, con valores de referencia similares a los de Argentina.

El objetivo de este trabajo es evaluar la calidad físico-química del pimentón que se produce y comercializa en la República Argentina. Se plantearon tres hipótesis de trabajo: 1) Que el pimentón que se comercializa en Argentina es similar o superior al importado. 2) Que el pimentón obtenido en la zona delimitada por las provincias de Catamarca, Tucumán y Salta, posee calidad similar, apta para la exportación 3) Que los procesos de post cosecha influyen en la calidad del pimentón obtenido.

Al finalizar la investigación se verificaron esta hipótesis:

- El pimentón que se comercializa en la Argentina es similar o superior al importado.

- El pimentón obtenido en las provincias de Catamarca, Tucumán y Salta, posee calidad similar y es apto para exportación.

- Los procesos de post cosecha influyen en la calidad del pimentón obtenido.

Los autores de esta investigación pertenecen al Grupo Horticultura-EEA Catamarca, INTA, y a la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Catamarca. La investigación ha sido financiada por estos dos organismos.



Paunero, I.E.; Tomassi, J.A.; Andrada, C.A.; Carabajal, D.E.

Para saber más...

Este artículo está publicado íntegramente en <http://www.horticom.com/tem.aut/postcosec/calimp.html>