

# Evalúan la calidad del aceite de nuez pecán

Un equipo de investigadores del INTA Concordia –Entre Ríos– busca conocer la vida útil del aceite elaborado en la región. Para eso, se enfocan en el estudio de la temperatura de almacenamiento y en la determinación de partículas, que podrían afectarlo de manera negativa.



La producción de nuez pecán en la Argentina, en la actualidad, se encuentra en 800 toneladas al año, de las cuales unas 600 toneladas corresponden a lo que se produce en Entre Ríos. Por esto, investigadores del INTA Concordia –Entre Ríos– buscan determinar la calidad y la vida útil del aceite de nuez pecán elaborado en la región, información que representará una oportunidad para agregar valor y acceder a nuevos mercados.

“El aceite de nuez pecán tiene un potencial importante, ya que es rico en vitamina E y en ácidos grasos insaturados beneficiosos para la salud, como los ácidos oleico y linoleico”, explicó Marina Panozzo, investigadora del INTA Concordia, y agregó: “Está considerado como un producto gourmet y, debido a que su sabor es neutro, puede ser utilizado en preparaciones dulces y saladas”.

El creciente interés por el consumo de alimentos que contengan compuestos con propiedades beneficiosas para la salud, posiciona al aceite de nuez pecán como una alternativa de agregado de valor en la cadena productiva de este fruto seco.

“En la Argentina, la producción de este aceite se da a baja escala y su obtención es por prensado en frío, ya sea mediante prensas hidráulicas o de tornillo”, indicó Panozzo quien se enfoca en el estudio de la temperatura de almacenamiento y en la determinación de partículas, que podrían afectarlo de manera negativa, para conocer el tiempo de vida útil o durabilidad del producto.

En el caso de las nueces, la estabilidad de sus aceites depende directamente del manipuleo que ocurre durante el período de cosecha, procesamiento y almacenaje. Además, también influyen la región de producción, la variedad cultivada y las características del suelo y del clima.



Panozzo: “El aceite de nuez pecán tiene un potencial importante, ya que es rico en vitamina E y en ácidos grasos insaturados beneficiosos para la salud, como los ácidos oleico y linoleico”.

En este sentido, Panozzo y su equipo estudian cuáles son las tecnologías innovadoras que mejorarán los procesos de transformación y de preservación de alimentos, con visión de producción sostenible para contribuir a la competitividad de las cadenas y regiones del país.

“En el marco del proyecto ‘Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos’, se pretende determinar en qué medida los finos presentes en el aceite modifican su vida útil y analizar cuáles son las tecnologías más apropiadas para este producto, según la escala de producción”, indicó Panozzo y añadió: “Analizamos tecnologías de decantación, de filtración y de centrifugación industrial”.

Los finos presentes en el aceite son pequeñas partículas del fruto seco que pasan a través de los filtros durante el prensado, quedan como sedimento y pueden afectar la calidad del producto.

Asimismo, la investigadora del INTA Concordia estudia cómo influyen diferentes temperaturas de almacenamiento en la calidad del producto final: “Evaluamos qué sucede a 5 °C –temperatura de almacenamiento en la heladera–, a 20 °C –temperatura normal en los locales donde se comercializa y en los hogares– y a 35 °C –temperatura en lugares de clima tropical, donde el aceite podría ser exportado en el futuro–”, detalló.

“Nuestro objetivo es obtener un producto de calidad e incrementar el agregado de valor y la oferta de alimentos con características nutritivas, funcionales y sensoriales diferenciadas, para responder competitivamente a las demandas internas y externas del mercado”, puntualizó Panozzo.