

“Respuesta a las limitantes tecnológicas que amenazan la competitividad de la pera Williams Argentina”

Línea 6 Estudio de alternativas
industriales para el procesamiento
Junio 2009

Actividades planificadas:

Búsqueda bibliográfica. Recopilación de antecedentes

Resultados esperados: Evaluación técnica de posibilidades de elaboración de productos determinados. Definición del estándar de calidad del producto.

Marcha de las actividades planificadas

Búsqueda bibliográfica, recopilación de antecedentes, revisión bibliográfica: **iniciadas**

Ensayos: pruebas preliminares

2007 – 50 Aniversario

Productos industriales:

Requieren **integridad** parcial de fruta
Conservas, Mínimamente procesados,
Deshidratados



Se pierde integridad de fruta:

Jugos concentrados, Pulpas, **Destilados**
(brandy), **Fermentados**
(Sidras y Perry)



Productos industriales desarrollados en el país:

Confituras y Conservas (dulces, fruta en lata en mitades o en trozos, ensaladas y cócteles de fruta)

Deshidratados

Jugos concentrados

Pulpas

Sidras (fermentados)

Destilados (brandy)



Se industrializa el 25 - 30 % de la cosecha de Pera (USDA, estimación año 2008; promedio quinquenio 2002-2006, Secretaría de Fruticultura Zubeldía Sept 2007)

95% para jugo concentrado

5% para destilado, caldos, conservas y deshidratados

Productos industriales alternativos (no desarrollados en el país):

Mínimamente procesados (fresch cut - USA, ready to eat - EU, fourth range y IV gamme en Francia e Italia)

Fermentados (Sidras y Perry)



Mínimamente procesados: muy parecidos al producto fresco; mejorado en rendimiento (sin descarte), conveniencia (fácil de transportar, guardar y consumir), vida útil de 7 a 10 días

Demanda creciente en USA y algunos países europeos

Requiere I+D en procesos, envases, logística de comercialización, productos (Ref.: D^a Esther Arias Álvarez, Depto. P.A.C.A. - Universidad de Zaragoza)

Tratamientos posteriores al rodajado (2 % de ascórbico, 1 % de lactato de calcio y 0.5 % de cisteína) para aceptabilidad sensorial (con 3 a 5 días de VU) (Ref.: Quality changes in fresh-cut pear slices as affected by controlled atmospheres and chemical preservatives)

Madurez, tamaño de fruta y almacenaje post cosecha determinan la VU (aceptabilidad) (Ref.: Quality changes in Fresh-cut Pear Slices as affected by Cultivar, Ripeness Stage, Fruit Size, and Storage Regime)

Críticos: amarronamiento, textura, estabilidad

Fermentados:

Tecnología ya desarrollada en el país para elaboración de Sidras (común y método champegnoise); bases para otras bebidas espumantes; vinagres

Sidras son las bebidas obtenidas por fermentación de jugos de Manzana con hasta el 10 % de Pera

Plantas industrializadoras existentes en Mendoza, San Juan, Río Negro, Neuquén, Buenos Aires

Calidad común estándar, con sólo 2 ofertas premium

2007 – 50 Aniversario



Perry, poire, perada, birnenwein
"pear cider" o sidra de pera
Bebidas similares a la sidra

Se elaboran con Peras

Muy conocida en Irlanda, UK, Francia, Suecia,
España, Canadá

Como la sidra su consumo es creciente en
estos países



2007 – 50 Aniversario

Argentina: se permite hasta 10 % de
Peras en las Sidras (CAA)

En el mundo se usan más Peras

Francia (Unión Nacional Interprofesional
Sidrícola - UNICID) permite usar
manzanas y peras sin limitaciones



Reino Unido de Gran Bretaña: permite en Sidras el 25 % de Peras (y en Perries la recíproca)
Asociación Nacional de Elaboradores de Sidras (NACM), Código de Práctica limita al 25 %

Estándares de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda (estándar 2.7.3): permite en Sidras el 25 % de Peras (y en Perries la recíproca)

Suecia (Administración Nacional de Alimentos) establece mínimo del 50 % de manzanas y recíprocamente

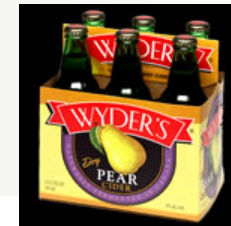
UE: Asociación de Industrias de Sidras y Vinos de Frutas (AICV) de 11 países, Código de Práctica: define sidras y perries como bebidas elaboradas con manzanas y algo de peras (y recíprocamente)

Estándar de calidad de Sidras, modificación legislación:

Art. 1085 del Código Alimentario Argentino

Art. 1086 d) y e) sobre niveles (máximos) de Prolina y Sorbitol

Nuevos productos (Perry y relacionados):
definición y complementarios



Producto Perry:

Identidad:

bebida que resulta de la fermentación alcohólica normal del jugo recién obtenido de Peras maduras, sanas y limpias, con graduación alcohólica mínima de 4 ° en volumen a 20 °C

Complementarios como en Sidras los 1085 tetra perry espumante, 1087 prácticas permitidas, 1086, 1088 y 89 prohibiciones, 1090 practicas fraudulentas, 1091 inaptas para consumo



Muchas gracias
por su atención !

Juan J. Ferragut - Universidad Nacional del Comahue

Gilda M. Corti - Instituto Nacional de Tecnología
Industrial (Convenio de Cooperación Técnica INTI -
INTA)