

MANÍ DE CÓRDOBA / CORDOBA PEANUTS : DENOMINACIÓN DE ORIGEN CERTIFICADA (DOC)

Martínez, María José¹; Silva, Mercedes C.¹; Badini, Raúl²; Aguilar, Roxana¹; Inga, Marcela²; Tomasoni, Marcos D.¹; Spahn, Gabriel²; Poliotti, María Victoria²; Ackerman, Beatriz³; Brailovsky, Valentina¹; Bertinatti, Ana E.; Grosso, Nelson R.⁴

1- Lab. Calidad de Granos INTA Manfredi; 2- Lab. Espectroquímica CEPROCOR- MinCyT

3- Cámara del Maní; 4- Quím. Biológica FCA-UNC.

mjmatinez@manfredi.inta.gov.ar

Introducción

El maní es una economía regional netamente cordobesa y exportadora. Argentina se está consolidando como el mayor exportador mundial de maní. Hoy exporta más de 500.000 Tn. anuales de productos de maní a 75 países, con un ingreso de divisas de UD\$ 600 millones. Nuestro país exporta manufacturas (maníes para confitería, pasta y manteca, aceite, harinas y pellets de maní) con alto componente de valor agregado. Entre los instrumentos de agregado de valor, juega un rol primordial la indicación geográfica cuyo sustento son los estudios desarrollados por el INTA, la Universidad Nac. De Córdoba FCA y el MINCyT-Ceprococor, que permitieron caracterizar química, nutricional y sensorialmente el producto. Entre los principales demandantes de maní de Argentina están los 27 EMs de la Unión Europea, y otros mercados no menos importantes como Rusia, Japón, Emiratos Árabes, Israel, Pakistán y Canadá. Los propios países productores de maní compran maní argentino para sus nichos gourmet (China, India, EEUU, Australia, México, Brasil, Turquía y Sudáfrica). Los estudios desarrollados por las citadas Instituciones demuestran que la composición nutricional del maní cordobés le confiere al producto calidad y valores nutricionales superlativos. La legislación de seguridad alimentaria internacional exige alimentos de muy alta calidad y óptima condición sanitaria. Los estudios científicos dedicados a calidad nutricional y manejo sustentable del cultivo, realizados durante más de una década por INTA, la Universidad Nacional de Córdoba y CEPROCOR, sirvieron para que en 2007 la Legislatura Provincial impulsara el proyecto de ley que protege la Designación de Origen *Maní de Córdoba*. En la actualidad el INTA Manfredi, a través de la nueva cartera de proyectos subsidiados por INTA y en el marco del Convenio suscripto con la Fundación Maní Argentino y con la participación del Ceprococor, Cámara Argentina del Maní y la Fac.Cs. Agropecuarias de la UNC, continúa con la caracterización químico-nutricional y el monitoreo de residuos de plaguicidas y metales pesados en *Maní de Córdoba*. Mientras tanto, los productos con esta DOC continúan ganando terreno en el mercado internacional gracias a las acciones de promoción conjunta que realizaron la industria manisera, la Agencia PROCORDOBA y la Fundación EXPORTAR. El sello tuvo fuerte presencia en ferias y misiones comerciales a lo largo de 2008 y 2009, por ejemplo, en Alimentaria (España); Congreso Anual de Nueces y Frutos Secos –INC- (Chile y Mónaco); Anuga y Snackex (Alemania), World Food Moscow (Rusia), Food & Hotel Beijing (China) y otras. En abril 2010, en Londres, “Maní de Córdoba” D.O.C. será el auspiciante principal del Foro Mundial de Maní.- El objetivo de este trabajo fue: Caracterizar las propiedades químicas-nutricionales y sensoriales de maní confitería producido en Córdoba para determinación de la denominación de origen

Materiales y Métodos

Muestreo: El trabajo se concentró en la recolección de muestras de maní confitería ya seleccionado y listo para exportación. Se tomaron 39 muestras de la cosecha 2008 previéndose un lote de muestras suficientemente representativo de la producción originada en la provincia de Córdoba. Las muestras provinieron de las principales Empresas exportadoras de maní confitería representando más del 80 % de la producción Nacional. Cada muestra fue de 1.200 Kg. En su defecto 1 muestra cada 24 bolsas de 50 Kg c/u. De cada muestra se remitió 1 Kg. de grano para la realización de los análisis entre los meses de Setiembre a Diciembre del 2009.

Sobre las muestras se efectuaron los siguientes análisis químicos y sensoriales: Perfil de ácidos grasos, Relación Oleico/Linoleico (O/L), Contenido de Tocoferoles individuales (alfa, beta, gama y delta) y totales y azúcares solubles (sacarosa, fructosa y glucosa), contenido de proteínas y materia grasa, acidez, Cobre, Hierro, Zinc, Calcio, Potasio, Magnesio y Fósforo, en el Laboratorio de calidad de Granos del Inta EEA Manfredi. Además se puso a punto el contenido de Acido Fólico, Beta-sitoesterol y el Perfil Sensorial; el mismo se realizó en la Facultad de Ciencias Agropecuarias - UNC. Las determinaciones de Cobre, Hierro, Zinc, Calcio, Potasio, Magnesio y Manganeseo se realizaron en el Laboratorio de Espectroquímica del CEPROCOR, MINCyT-Cba. Para la determinación de Cu, K, Mg, las muestras fueron analizadas por espectrofotometría de absorción atómica con atomización por llama (FAAS).

Para la determinación de Ca, Fe, Mn y Zn se utilizó espectroscopía de Plasma de Acoplamiento Inductivo con detección por Espectrometría de Masas (ICP-MS).

Resultados

Los resultados obtenidos indican que la composición nutricional del maní cordobés (grasas, fibra, proteína y carbohidratos) contribuye de forma significativa a las necesidades de ingesta diaria recomendada según

MERCOSUR Res. 46/03. Además contiene otros nutrientes importantes para mantener un buen estado nutricional y de importancia nutracéutica, tales como ácidos grasos omega 6 y 9, vitamina E, ácido fólico, beta-sitosterol, antioxidantes y minerales tal como se muestra en la tabla 1. Por otro lado el perfil sensorial se caracteriza por un intenso sabor a maní tostado y suave reminiscencia dulce, y un destacado color marrón y crocancia resaltante.

Tabla N° 1. Promedios y otros estadísticos descriptivos de las variables químicas determinadas en el maní cordobés con, producido en toda el área de cultivo en la Argentina durante la cosecha 2008.

Variables		Promedio	Des. Est.	Mínimo	Máximo	#IDR
Humedad (%)	Runner común	5,83	0,65	4,98	7,69	
	Alto oleico	5,57	0,51	4,62	6,34	
Proteínas (%)	Runner común	23,39	1,13	23,39	25,15	14
	Alto oleico	22,70	1,77	22,70	26,18	
Materia grasa (%)	Runner común	49,70	2,13	45,40	54,32	59
	Alto oleico	49,90	1,32	48,29	53,03	
Relación O/L	Runner común	1,9	0,95	1,15	4,16	
	Alto oleico	13,9	1,96	10,93	17,67	
Índice de Yodo	Runner común	97,6	5,21	87,53	103,29	
	Alto oleico	79,4	0,77	77,18	80,55	
Acidez	Runner común	0,36	0,08	0,19	0,54	
	Alto oleico	0,36	0,10	0,23	0,59	
*Tocoferoles Totales (ppm)	Runner común	661	47,66	581,26	772,16	
	Alto oleico	686	44,50	569,28	757,84	
*Vitamina E tocoferol alfa	Runner común	240	30,53	182,07	302,88	19
	Alto oleico	247	32,23	176,84	321,77	
*Beta sitosterol (ppm)	Runner común	1517,4	271,34	1009,3	1989,2	
	Alto oleico	1092,4	160,16	871,64	1371,8	
*(Stigmaesterol (ppm)	Runner común	196,9	51,46	114,01	277,84	
	Alto oleico	214,0	45,01	153,98	354,89	
**Azucares (g/100g)	Glucosa	0,10	0,04	0,04	0,16	2
	Fructosa	0,09	0,06	0,02	0,17	
	Sacarosa	12,6	1,34	10,27	13,60	
***Antioxidantes:		Resveratrol, Taxifolina, Daidzeina, Quercetina, Luteolina.			Presencia	
Cenizas ug/g	Runner común	2,33	0,15	2,04	2,65	
	Alto oleico	2,44	0,19	2,05	3,10	
Calcio ug/g	Runner común	511,77	63,68	384,33	605,98	2
	Alto oleico	464,07	93,58	275,82	712,98	
Cobre ug/g	Runner común	13,2	1,75	10,35	16,22	12
	Alto oleico	13,3	1,59	9,47	22,85	
Hierro ug/g	Runner común	20,59	4,88	14,6	32,57	4
	Alto oleico	19,11	4,31	12,88	27,51	
Potasio ug/g	Runner común	4970,8	668,2	4108,9	6130,7	
	Alto oleico	5041,4	429,7	4783,0	6016,0	
Magnesio ug/g	Runner común	1795,5	250,6	1501,9	2192,1	15
	Alto oleico	1562,6	107,5	1372,0	1746,4	
Manganeso ug/g	Runner común	14,04	1,34	13,58	14,95	
	Alto oleico	12,92	2,90	7,88	12,67	
Zinc ug/g	Runner común	28,83	2,69	23,26	32,4	5
	Alto oleico	31,2	3,79	26,36	41,52	
Fosforo mg/g	Runner común	3,87	0,25	3,30	4,20	
	Alto oleico	4	0,39	2,80	4,90	

O/L Relación Oleico - Linoleico

*ppm en aceite de maní

** en harina desgrasada de maní

***% p/p del tegumento del maní

Totales (ppm): alfa, beta, gama y delta tocoferoles

**Ingesta Diaria Recomendada: 30 gramos, para una dieta diaria de 2000 calorías.*