



Innovación en el Procesamiento de la Arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) mediante la Osmodeshidratación para Productos de Valor Añadido en el Municipio de Cajamarca

Jasson David Neira¹, Cesar Augusto Reina², Melanie Teresa Ramirez³, Ivonne Ximena Cerón⁴
Ingeniería Agroindustrial, Facultad de Ingeniería Agronómica, Universidad del Tolima
[1:jdneirac@ut.edu.co](mailto:jdneirac@ut.edu.co); [2:careinac@ut.edu.co](mailto:careinac@ut.edu.co); [3:mtramirezj@ut.edu.co](mailto:mtramirezj@ut.edu.co); [4:ixcerons@ut.edu.co](mailto:ixcerons@ut.edu.co)

Resumen

La arracacha (*Arracacia xanthorrhiza* o *Arracacia esculenta*), conocida como mandioquinha-salsa o apio criollo, es una planta alimenticia originaria de Sudamérica. En Colombia es cultivada principalmente en el municipio de Cajamarca, Tolima. Este municipio es reconocido como la “Despensa Agrícola de Colombia”, debido a su alta producción de alimentos que abastecen a gran parte del país, siendo el principal productor de arracacha a nivel nacional. Sin embargo, este cultivo es estacional, presentando dos picos de cosecha que incrementan la oferta y generan un volumen considerable de producto no comercializado, afectando su durabilidad y valor comercial debido a problemas post-cosecha. Sin un manejo adecuado, como embalaje o refrigeración, la vida útil de la arracacha puede reducirse a solo uno o cuatro días, dependiendo de las condiciones.

Para mitigar estas pérdidas económicas, se deben explorar alternativas que añadan valor al tubérculo, como la producción de pasabocas. No obstante, el alto contenido de humedad inicial y la corta vida útil de los productos complican su transformación y presentan desafíos significativos. Este estudio propone evaluar la osmodeshidratación como un método para optimizar las características de la arracacha antes de su transformación en pasabocas. Se llevó a cabo una deshidratación osmótica utilizando cortes de arracacha en tres espesores (2 mm, 4 mm y 6 mm), a dos temperaturas, empleando soluciones hipertónicas con sacarosa (10%, 20% y 30%) y cloruro de sodio (1%, 5% y 10%) a una relación de 1:4 con respecto al material a deshidratar. Los resultados identificaron las condiciones óptimas para la deshidratación osmótica, destacando concentraciones de cloruro de sodio al 5% y espesores de 2 y 4 mm como los más adecuados para mejorar la durabilidad, textura y capacidad de fritura del producto final. Estos hallazgos sugieren la necesidad de una evaluación sensorial y comercial para determinar las concentraciones óptimas de sacarosa en la elaboración de los pasabocas.

Finalmente, se demostró el potencial que tiene la arracacha para el desarrollo de productos innovadores como pasabocas, ampliando sus aplicaciones comerciales y ofreciendo alternativas de valor agregado para el sector agroindustrial.

Palabras claves:

Arracacha; Osmodeshidratación; Valor Añadido; Pasabocas; Vida Útil; Post-cosecha.

Área temática:

A4.5 - Valorização dos alimentos tradicionais ligados à origem geográfica

Preferencia de presentación:

Oral_X_ Poster__