

Ficha técnica de calidad de papa

Ings. Agrs. Pablo A. Pacheco y Alfredo Pérez Zuzich

**Comisión Administradora
del Mercado Modelo**

En el boletín de precios de DIGEGRA-C.A.M.M. y en los controles de calidad realizados a las instituciones en el marco de los convenios C.A.M.M.-INAU, C.A.M.M.-INDA y C.A.M.M.-UCA, los criterios aplicados para el caso de la papa son los siguientes:

El **Calibre** se refiere al tamaño de los tubérculos de papa predominantes dentro del envase, y se define según el diámetro transversal expresado en milímetros (como se indica con una línea en la foto).



Las clases de calibre son las siguientes

Calibre	diámetro (mm)	peso aproximado (g)
Extragrande	> 85 mm	mayor a 400
Grande	55 a 85 mm	150 a 350
Mediano	35 a 55 mm	75 a 150
Chico	< 35 mm	menor a 75

Categoría: indica la categoría de calidad y es determinada en base al porcentaje de defectos críticos (graves o mayores) y no críticos (leves o menores), que se establece por muestreo al azar. Es importante destacar que la **Categoría de Calidad** no tiene ninguna relación con el tamaño de las papas dentro del envase.

Tabla. Tolerancia por categoría según tipo de defecto expresado en porcentaje de piezas dentro del envase.

	Extra	I	II
Defectos críticos	5	10	20
Defectos totales	5	20	40

Una partida con categoría de calidad I debe tener menos de 10 % de tubérculos dentro del envase con defectos críticos y menos de 20 % con defectos totales (críticos y no críticos) y más de 5 % de críticos y totales, por que si el porcentaje fuera menos o igual a 5 %, correspondería a cat. Extra. A su vez, para ser de cat. Extra o I, además de los porcentajes de defectos mencionados, debe mostrar calibres uniformes, con una tolerancia de hasta 15 % de unidades fuera de calibre por encima o por debajo del calibre predominante. De presentar un porcentaje mayor a 15 % de piezas fuera de calibre, automáticamente la partida pasa a cat. II. En todos los casos, las partidas que presentan más de 20 % de defectos críticos y/o más de 40 % de defectos totales son de categoría menor que II.

DEFECTOS

:: Defectos críticos Es cualquier alteración del producto que perjudique su aptitud de consumo y/o conservación.

Herida, daño o lesión grave: su origen puede ser mecánico, como golpes, abrasiones y plagas o rajaduras por crecimiento rápido del tubérculo; se consideran graves cuando está comprometida la pulpa del tubérculo.



Podredumbre: daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.



Corazón negro: se produce cuando los tubérculos fueron sometidos a ambientes con poco oxígeno o excesivo Dióxido de Carbono ya sea en cultivo por condiciones de anegamiento o en conservación por inadecuada ventilación.



:: Defectos no críticos: es cualquier alteración del producto que no afecta su vida posterior y/o calidad comestible.

Daño, Herida o lesión leve: cuando el mismo no afecta los tejidos de la pulpa del fruto, afecta la piel y/o está cicatrizado.



Verdeado: parte de la piel del tubérculo muestra coloración verde.



Brotado: emisión de brotes desde las yemas (ojos) del tubérculo, cuando estos miden más de 2 mm.



Rhizoctonia o sarna común: parte de la piel del tubérculo muestra textura corchosa y rugosa de color generalmente pardo.



Pelado: ausencia de piel, se considera defecto cuando falta más de 10% de la piel del tubérculo, comúnmente llamado "papas pelonas".



Deformado: alteración o desviación de la forma normal de la variedad o el cultivar.



Corazón hueco: al cortar el tubérculo, la pulpa muestra una zona hueca.

Vitrificación: la pulpa se presenta fibrosa o traslúcida.

Mancha chocolate: se observa en la pulpa del tubérculo al cortarlo.

Quemado: lesión causada en el tubérculo debido a la incidencia de los rayos solares, altas o bajas temperaturas.