

## ANEXO I

### SOLICITUDE DE ACTUACIÓN DA SUBMEDIDA M10.22 DE CONSERVACIÓN DE RECURSOS XENÉTICOS NA AGRICULTURA/CULTIVOS-CASTES AUTÓCTONAS 2017

Nº DE PROTOCOLO(\*)

RRFF 2017 116 12/15/011/110417/007

(\*) A encher polo SXEA

#### 1.- ACTUACIÓN PROPOSTA

**AVALIACIÓN E CARACTERIZACIÓN FENOLÓXICA E MORFOLÓXICA DE CASTES AUTÓCTONAS DE PATACAS, FINA, CAZONA E GANADE.**

#### 2.- ENTIDADE SOLICITANTE

Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo

Enderezo: Estrada Betanzos-Mesón do Vento Km. 7,5 San Tirso de Mabegondo

C. Postal: 15318

Concello: Abegondo

Provincia: A Coruña

Tfn: 881881801

Fax:

Correo electrónico: manuel.lopez.luaces@xunta.es

#### 3.- XUSTIFICACIÓN DA ACTUACIÓN PROPOSTA

No ano 2016 levouse a cabo a actuación CIAM/05/2016 da submedida M10.22, que tiña como obxectivos levar a cabo distintos campos de ensaio co fin de ver o comportamento das variedades autóctonas Ganade, Fina e Cazona, coa caracterización agronómica (rendementos, precocidade do cultivo, comportamento fronte a pragas e enfermidades) como de caracterización fenolóxica e morfolóxica, e o estudo das súas cualidades organolépticas e do cumprimento dos parámetros analíticos esixidos polo Regulamento da IXP Pataca de Galicia, con fin da súa posible inclusión dentro da IXP. Os traballos necesarios foron levados a cabo pola IXP Pataca de Galicia.

Ano 2017:

Neste ano, continuarase o plan de traballo establecido para a totalidade da acción. Trátase de ver a evolución na conservación das distintas variedades dende a súa colleita ata o final da campaña de envasado que ven sendo dende a colleita en setembro-outubro ata o mes de abril do ano seguinte.

Empregaranse 3 almacéns con distintos sistemas de conservación para ver a evolución en canto a perda de peso e presenza de enfermidades de almacén. Os sistemas de conservación dos almacéns será:

- Almacén convencional con ventilación natural
- Almacén con ventilación forzada.
- Almacén con cámara frigorífica, con control de temperatura e humidade.

#### 4.- OBXECTIVOS DA ACTUACIÓN PROPOSTA

Ano 2017:

O obxectivo para este ano é o de ver a evolución dos tubérculos durante a conservación, e dicir, como varían tanto os parámetros analíticos (Materia seca e azucres reductores) como os visuais (xermolación, presenza de enfermidades de almacén como a sarna prateada o fusarium, etc).

Para levar a cabo este obxectivo será necesario a realización de análíticas periódicas así como catas das distintas variedades, con distintas formas de preparación (Cocida, frito en barriñas, frito chips, etc.).

Outro obxectivo para este ano é ver o distinto grado de evolución dos tubérculos dependendo do sistema conservación durante o almacenaxe dende a recolleita (mes de setembro-outubro ata o final do periodo de conservación mes de marzo-abril).

## 5.- METODOLOXÍA

Ano 2017:

- Evolución dos parámetros analíticos.

A evolución dos parámetros analíticos dende a recolleita ata o final da conservación experimentan cambios importantes tanto no contido de azucres redutores como a materia seca; polo tanto levarase a cabo a recollida periódica de mostras depositadas nun almacén convencional, con ventilación natural para a realización tanto de analíticas como para as catas que se leven a cabo o longo da campaña. Todas as analíticas realizaranse no laboratorio da IXP Pataca de Galicia para cujos parámetros se encontran acreditados por ENAC co nº 723/LE1552 dende maio de 2009.

Para ver a posible aceptación das variedades autóctonas para o mercado, levaranse a cabo catas a cegas con expertos do sector, para poder ter unha idea do valor comercial destas variedades, dita cata farase en cru, cocida, chips e barriñas.

-Cata en cru:

Para este tipo de catas teranse en conta tanto o seu aspecto externo (finura da pel, alteracións externas, uniformidade da forma) como o seu aspecto interno (uniformidade da carne, alteracións internas, ennegrecemento, etc).

-2 Cata con pataca cocida:

Para levar a cabo este tipo de a cata é necesario que todas as mostras se cociñen nas mesmas condicións. O mellor recipiente será unha pota a presión.

Modo de cocción.

Introdúcense os tubérculos pelados a man nunha pota a presión con auga fría, mantense a lume alto ata que comece a saír vapor polo escape, logo mantense a fogo lento durante 10 minutos; retíranse da auga e colócanse nos recipientes para levar a cabo a cata.

Nota importante: é necesario que todas as mostras se preparen o mesmo tempo, posto que si transcorre certo tempo entre unha cocción e outra, as condición das mostras serán distintas (a cata non terá validez).

- Cata con pataca fritida en tipo chips:

Para realizar o frito tipo chips é necesario pelar as patacas, ben a mano u con máquina peladora, trocéanse preferentemente con cortadora posto que todos os chips serán iguais e a mostra será mais homoxénea.

Modo de fritura: unha vez pelados e troceados os tubérculos tipo chips introdúcense nunca fritidora con aceite a unha temperatura de  $180 \pm 5$  °C durante un tempo de 3 minutos.

Retíranse do aceite, procurando escorrer o aceite que poida quedar sobre a mostra.

-Cata de pataca en barriñas:

O modo de preparación da mostra é a mesma que a empregada para as patacas tipo chips; o único que cambia é que o troceado en vez de ser tipo chips será tipo barriñas (a que normalmente emprega a ama de casa para fritir patacas). Hai que procurar que o troceado das barriñas sexa o mais homoxéneo posible.

Para o estudo do grado de conservación, empregaranse por unha parte 100 tubérculos de cada variedade, almacenados nos tres almacéns mencionados, levando a cabo pesadas periódicas, cada 15 días e así apreciar a perda de peso según o sistema de conservación. Por outra banda, para ver a evolución dos parámetros analíticos de materia seca e azucres redutores empregaranse tuberculos das 5 variedades conservados nun almacén tipo da zona de produción que terá unha ventilación natural. Estas analíticas faranse cada 15 días. Ademais tamén se levarán a cabo varias catas o longo do período de conservación das cinco variedades.

## 6.- PLAN DE DIVULGACIÓN

### Reunións:

Ano 2017

No mes de xuño de levarase a cabo unha reunión con produtores e envasadores inscritos nos rexistros do consello regulador para informar do proxecto.

No mes de setembro de, unha vez realizada a colleita e ante os representantes de produtores das subzonas amparadas, así como dos envasadores autorizados , informarase dos resultados acadados.

### Cursos:

Ano 2017

Ano 2018:

### Demostracións:

Ano 2017:

Levaranse a cabo catas a cegas, tanto de produto, frito, cocido e cru, para poder apreciar as cualidades organolépticas das distintas castes, para elo contaremos con expertos na materia.

### Publicacións:

Ano 2017:

A partir dos resultados obtidos, poderanse facer artigos divulgativos cos datos das novas variedades.

### Outras:

Ano 2017:

Poderase facer a difusión de estas novas variedades a través de programas de temas agrarios da CRTVG ou de outras cadeas, así como tamén da prensa escrita.