



El CITA trabaja en una investigación sobre la calidad de las trufas

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), adscrito al departamento de Innovación, Investigación y Universidad del Gobierno de Aragón, va realizar un avance más en sus investigaciones en truficultura, con un innovador estudio centrado en la calidad de la trufa negra turolense.

21/01/2017 14:37

ZARAGOZA, 21 (EUROPA PRESS)

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), adscrito al departamento de Innovación, Investigación y Universidad del Gobierno de Aragón, va realizar un avance más en sus investigaciones en truficultura, con un innovador estudio centrado en la calidad de la trufa negra turolense.

El trabajo, que está financiado por los Fondos de Inversiones de Teruel (FITE), nace con el reto de profundizar en el análisis de la calidad de la trufa y establecer qué factores de las prácticas culturales (riego, laboreo, poda) en su cultivo pueden tener una influencia real sobre la calidad organoléptica de estos hongos, incidiendo principalmente en el aroma y la madurez.

La investigación también establecerá diferentes categorías para las trufas, con ayuda de técnicas de análisis instrumental junto con un panel de catadores expertos, ha explicado el Ejecutivo autonómico en una nota de prensa.

El investigador del CITA, Pedro Marco, ha detallado que "el proyecto quiere ofrecer a los truficultores la oportunidad de conseguir una distinción entre calidades de la trufa, lo que supondría un mayor beneficio económico para los profesionales de este sector".

Si hasta ahora lo más relevante ha sido incrementar la producción, la calidad sensorial es el actual factor determinante, ofreciendo la oportunidad de establecer una diferenciación para destinar aquellas trufas de mayor calidad a un consumo directo en fresco, y que el resto puedan ser divididas entre la industria conservera o como inóculo, entre otros usos.

Las especies de hongos pertenecientes al género *Tuber*, se caracterizan por su elevado potencial aromático y valor económico. Teruel es la principal zona productora de trufa negra (*Tuber melanosporum*) del mundo con más de 6.000 hectáreas de plantaciones en este momento, y tiene en producción cerca de un 60 por ciento de su superficie de plantación.