

## estudio del centro de investigación agroalimentaria de aragón

# El CITA quiere categorizar las trufas de Teruel por su calidad

**La provincia aragonesa es la principal zona productora del mundo. El proyecto podría aportar un mayor beneficio económico para los profesionales**

**EL PERIÓDICO** 22/01/2017

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) va a iniciar un estudio centrado en la calidad de la trufa negra turolense, a la que asignarán categorías de calidad mediante técnicas de análisis instrumental y catadores expertos.

El trabajo se centra en el análisis de la calidad de la trufa y en establecer qué factores de las prácticas culturales, como el riego, el laboreo o la poda, pueden tener una influencia real sobre la calidad organoléptica de estos hongos, según informó ayer el departamento de Innovación, Investigación y Universidad del Gobierno de Aragón, al que está adscrito el CITA.

El investigador del CITA Pedro Marco explicó que este proyecto busca ofrecer a los trufficultores la oportunidad de conseguir una distinción entre calidades de la trufa, «lo que supondría un mayor beneficio económico para los profesionales de este sector». Y es que, estas especies de hongos pertenecientes al género *Tuber* se caracterizan por su elevado potencial aromático y valor.

Hasta ahora lo más relevante en las investigaciones había sido incrementar la producción, mientras que el factor determinante en este estudio, financiado por el Fondo de Inversiones de Teruel (Fite), es la calidad sensorial centrada en el aroma y la madurez.

De esta manera el estudio busca establecer una diferenciación para destinar aquellas trufas de mayor calidad a un consumo directo en fresco y dividir el resto entre la industria conservera o como inóculo, entre otros usos. Teruel es la principal zona productora de trufa negra del mundo con más de 6.000 hectáreas de plantaciones.