

Por ALBERTO CEBRIÁN



El reto de la trufa aragonesa pasa ahora por 'categorizar' su calidad sensorial

Publicado el lunes, 23 de enero de 2017



El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) va a avanzar más en su trabajo sobre truficultura, y lo va a hacer con un innovador estudio centrado en la calidad de la trufa negra turolense. Esta nueva investigación está financiada por el Fondo de Inversión 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 en su cultivo (riego, laboreo, poda,...) 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.

El investigador del CITA, **Pedro Marco**, reseña 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”*.

Hasta ahora lo más relevante ha sido incrementar la producción.

Ahora la calidad sensorial se convierte en el 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.

El CITA recuerda que Teruel es la principal zona productora de trufa negra (*Tuber melanosporum*) del mundo, teniendo en producción cerca de un 60 por ciento de su superficie de plantación.