

GASTRONOMÍA

Un innovador estudio propone categorizar por calidad la trufa negra turolense

El trabajo se centra en el análisis de la calidad de la trufa y en establecer qué factores pueden tener una influencia sobre su calidad.

Actualizada 21/01/2017 a las 15:24 Efe. Zaragoza

Etiquetas Gastronomía Teruel provincia Aragón

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) comienza 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 ha informado el departamento de Innovación, Investigación y Universidad del Gobierno de Aragón, al que está adscrito el CITA.

El investigador del CITA Pedro Marco ha explicado que este proyecto busca 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".

Y es que, estas especies de hongos pertenecientes al género Tuber se caracterizan por su elevado potencial aromático y valor económico.

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 y cerca de un 60 % de esta superficie en producción, según los datos del Gobierno de Aragón.