



Apuesta investigación y la tecnología agroalimentaria para poner en valor el azafrán de Teruel

07/01/2017

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) trabaja para resu una de las especies más caras del mundo, el azafrán de Teruel. Lo hace a través del proyect "Puesta en valor de la calidad del azafrán (*Crocus sativus* L.) producido en Teruel". El trabaj está financiado por el Fondo de Inversiones de Teruel y el Fondo Europeo de Desarrollo Regi y tiene como objetivo la puesta en valor de la calidad del azafrán producido en la provincia turolense, asegurándola mediante el control de los factores que la integran (desde el materi vegetal que la origina hasta su uso final), caracterizándola con parámetros objetivos y actua implementando herramientas para su evaluación y midiendo el impacto de los factores de producción que influyen en la misma.

La investigadora del CITA, Ana María Sánchez, es la responsable de este proyecto basado er enfoque multidisciplinar en el que están involucradas diferentes unidades de investigación: Sanidad Vegetal, Hortofruticultura, Suelos y Riegos, Economía Agroalimentaria y el Área de Laboratorios de Análisis y Asistencia Tecnológica. Además de la participación de investigador se está trabajando con productores, comercializadores y consumidores, representando a la mayoría de los actores del sector azafranero en Aragón.



Los factores que afectan a la calidad del azafrán de Teruel es presentes en toda la fase de producción, desde el cultivo has producto final puesto a disposición del consumidor. Influyen



condiciones de cultivo (material vegetal de propagación, suelo, agua, temperatura, estado sanitario, etc), las prácticas culturales, la recogida de la flor y su desbrizado, el proceso de deshidratación, la manipulación, el almacenamiento y el envasado.

El estudio va a proporcionar información a los productores para garantizar la calidad obtenida y actuar a su favor, con el consiguiente refuerzo de competitividad de las empresas productoras y comercializadoras del azafrán de Teruel. También la información obtenida podría contribuir a apoyar el uso o la creación de figuras de calidad diferenciada para el azafrán producido en Teruel.

Los investigadores también van a trabajar en los hábitos de compra y consumo en relación al azafrán de Teruel, el conocimiento del mismo, la calidad percibida y el uso actual del producto. De esta manera, se podrán establecer estrategias de marketing diferenciadas en relación a la calidad y ofrecer recomendaciones para potenciar otros usos gastronómicos que fomenten su consumo.

El azafrán se valora por el color, sabor y aroma que aporta y por sus propiedades medicinales. Es un cultivo muy arraigado en la provincia de Teruel que llegó a ser la segunda provincia española donde más azafrán se producía.

Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestro sitio web. Si continúa utilizando este sitio asumiremos que está de acuerdo.

[Estoy de acuerdo](#)

[Leer más](#)