

La valoración de las nuevas variedades de almendra por una cooperación multisectorial

Rafel Socias i Company

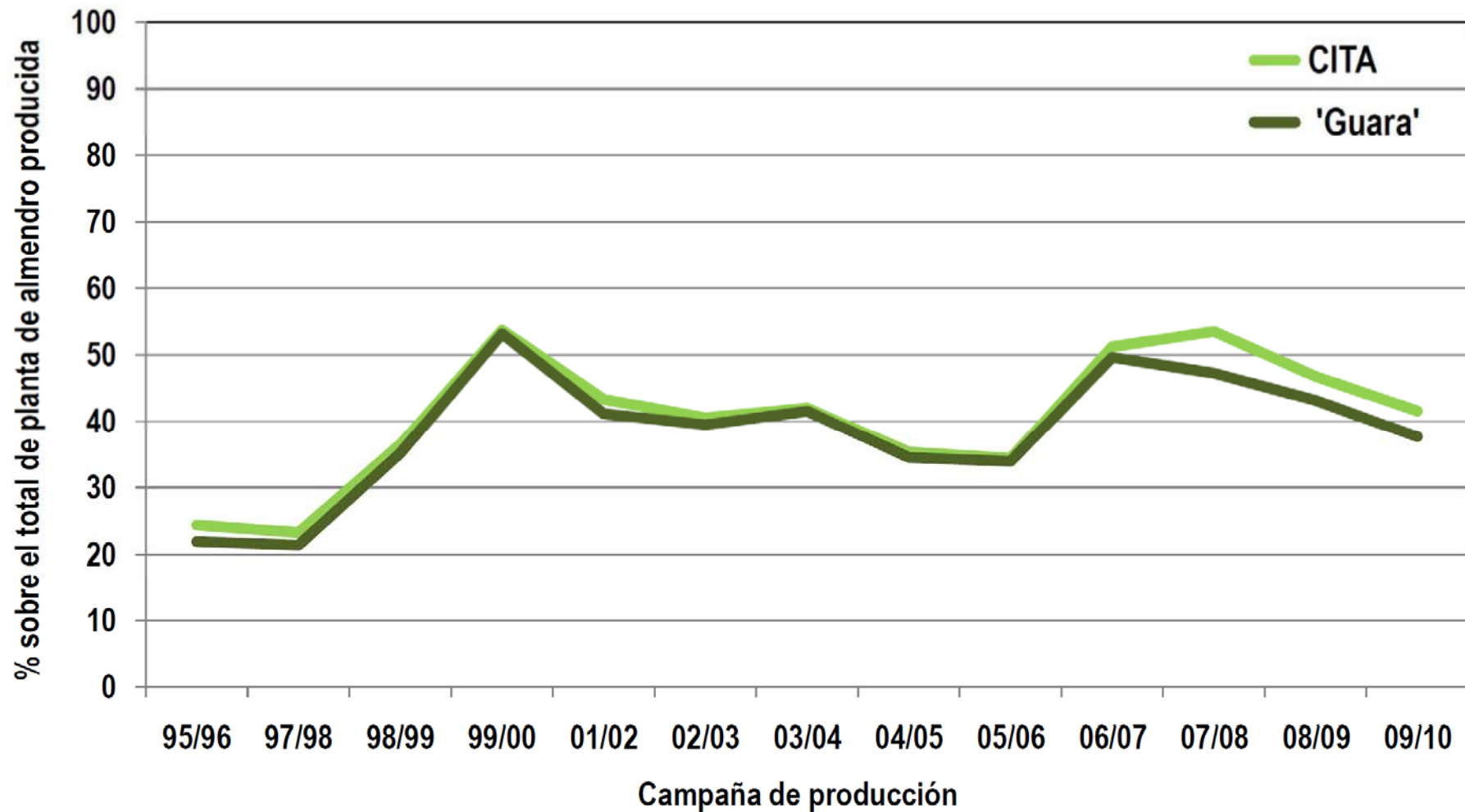
**Unidad de Fruticultura
CITA de Aragón
Zaragoza**

El CITA de Aragón ha desarrollado un eficiente programa de mejora genética del almendro

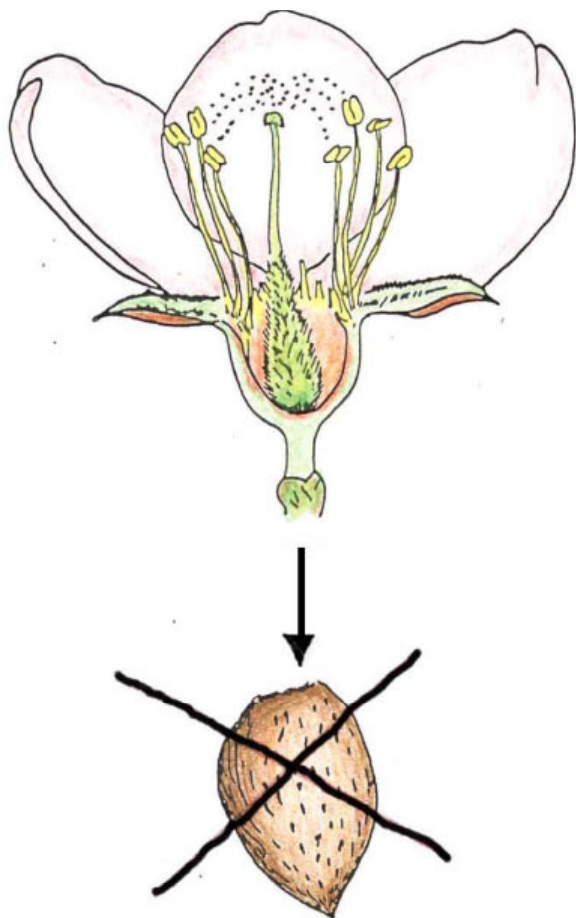
- Autogamia
- Floración tardía
- Calidad

Eficaz transferencia de resultados

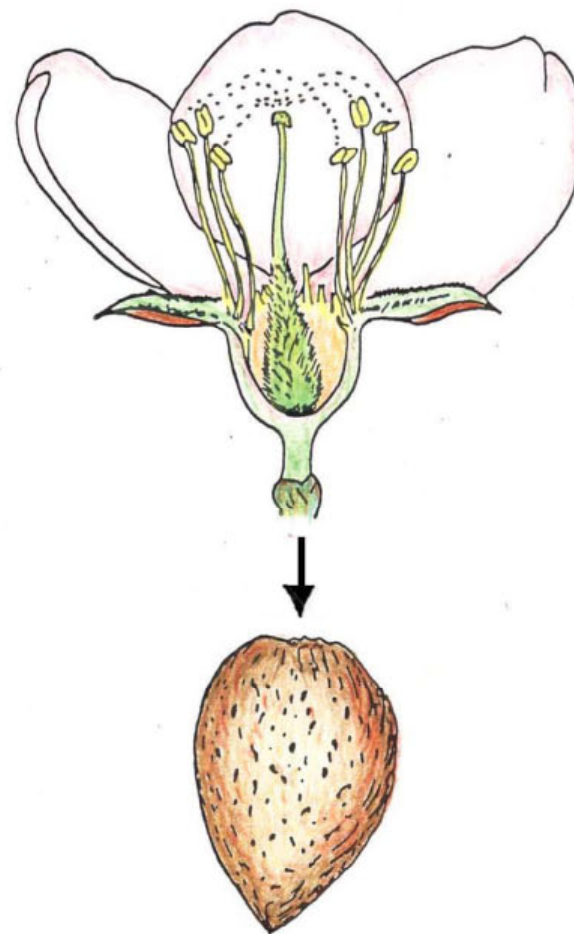
Evolución de la producción de planta de vivero de almendro de las variedades obtenidas en el CITA

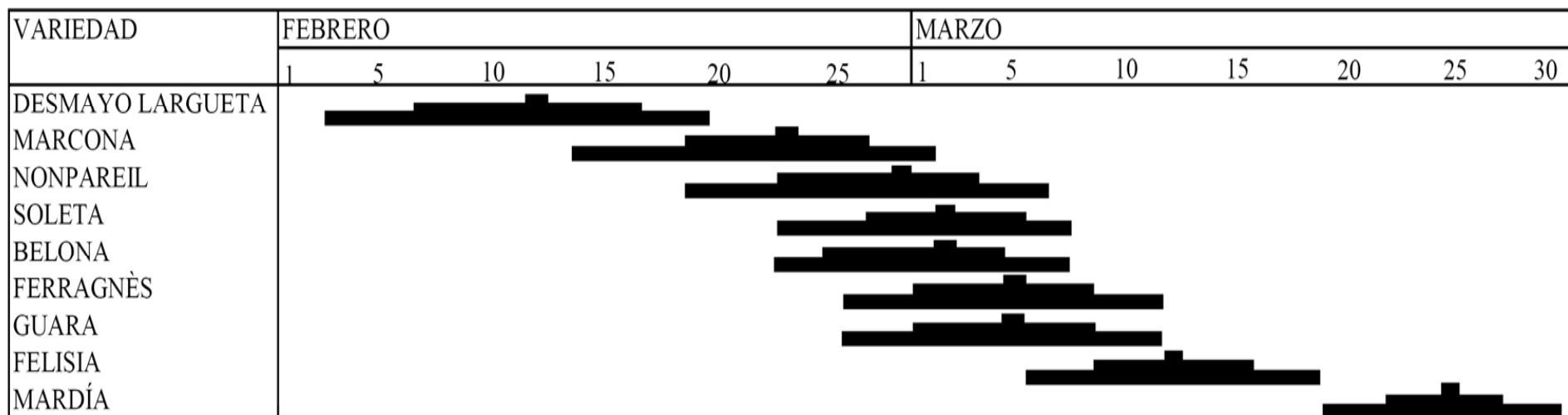


AUTOINCOMPATIBLE



AUTOCOMPATIBLE





Variedad	% aceite	% ácido oleico	Tocoferol
Marcona	59,10	71,65	500,6
Largueta	57,35	70,65	336,3
Ferragnès	60,30	73,55	414,6
Mardía	59,10	74,95	225,9

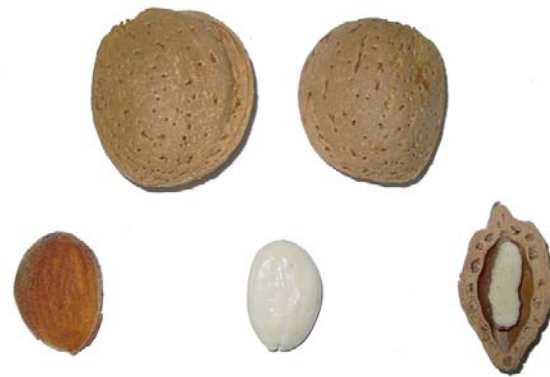
La almendra española

- **Marcona**
 - Turrón duro y blando
- **Desmayo Langueta**
 - Tostada
- **Comunas**
 - Nuevas variedades



La introducción de una nueva variedad...

Belona



... debe buscar un
nuevo nicho comercial

La agronomía es una ciencia de síntesis

La Investigación Agraria en España
(Lostau Camón et al., 2003)

La producción depende

- Suelo
- Clima
- Agua
- Material vegetal
- Técnicas de cultivo
- Etc.....



La valorización depende

- Material vegetal
- Sistema productivo
- Procesado de la cosecha
- Industrialización
- Comercialización
- Etc...



Utilización de la almendra

- Aperitivos
- Turrones
- Mazapán
- Pastelería
- Helados
- Adornos
- Confitería
- Harina
- Leche
- Aceite
- Etc...

Aperitivos

- Cruda/tostada/frita
- Con piel/sin piel
- Con sabores
 - Sal
 - Aromas de ajo, etc...



Turrone

- Blando (alto contenido en grasa)
- Duro (grosor de la almendra)
- Guirlache
- Etc



Mazapán

- Bajo contenido en grasa
- Figuras
- Rollos
- Anguilas



Pastelería

- Tartas
- Bocados
- Mantecados
- Helados
- Granulado
- Harina (bajo contenido en grasa)



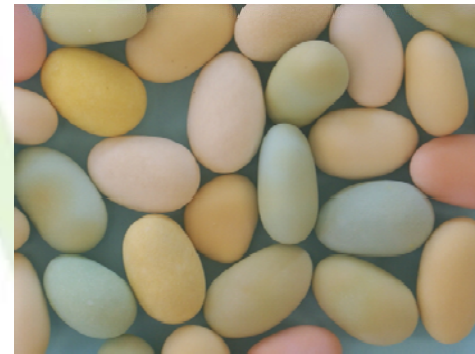
Adornos

- Láminas
- Gránulos
- Bastones



Confitería

- Peladillas
- Bombones
- Tabletas de chocolate (espesor)



Leche de almendra

- Aspectos dietéticos
 - Falta de tolerancia a la lactosa
 - Poco contenido en grasa



Aceite de almendra

- Farmacia
- Cosmética
- Extracción
- Exudación del turrón



Aspectos agronómicos

- Riego
- Abonado
- Efecto positivo de las altas temperaturas en el contenido de tocoferoles



Uso racional de los insumos

Aspectos tecnológicos

- Recolección

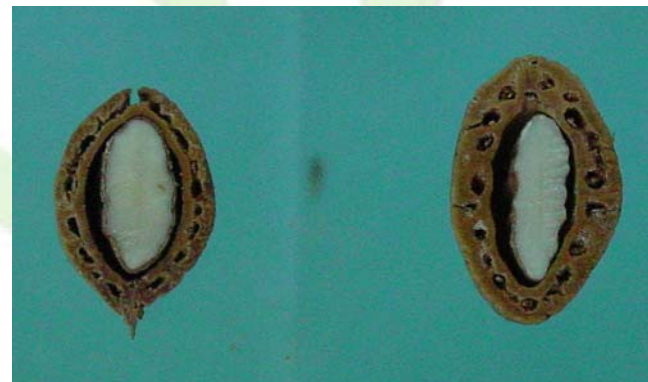


- Descascarado



Descascarado

- Cáscara blanda
- Doble capa
- Pepitas dobles



Aprovechamiento de la cáscara

- Calefacción
- Conglomerados
- Carbón activo
- Envases



Aspectos comerciales

- Caracterización físico-química
- Aspectos sensoriales
- Aspectos nutricionales
- Facilidad de transformación industrial

- Empresas de pastelería
- Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Jijona y Turrón de Alicante
- Catas

