**Efecto del genotipo de garbanzo sobre los parámetros de calidad de exportación**

Losano Richard P (1,2), Steffolani ME (1,2), Carreras J (1), León AE (1,2).

### (1) ICYTAC, CONICET-UNC, Córdoba, Argentina.

(2) FCA-UNC, Córdoba, Argentina.

plosano@agro.unc.edu.ar

El garbanzo es una legumbre consumida en el mundo entero que posee un elevado contenido de proteínas y carbohidratos funcionales. El cultivo de garbanzo es considerado una *speciality*, lo que significa que el valor del producto generado en el campo depende tanto del mercado de oferta y demanda, como de la calidad del producto. El objetivo del siguiente trabajo es evaluar los parámetros de calidad de exportación internacionales en las 5 principales variedades de garbanzo producidas en el país. Al vincular calidad y genética se busca generar una trazabilidad que una las decisiones del productor agropecuario con los requisitos de la industria alimenticia. A partir de granos de los cultivares Chañaritos S-156, Felipe UNC-INTA, Kiara UNC-INTA, Norteño y Chañarito UNC (Negro) cosechados en el norte de la provincia de Córdoba durante la campaña 2020 se procedió a evaluar los siguientes parámetros de calidad: peso promedio, volumen promedio, capacidad de hidratación, capacidad de hinchamiento, calibre (zaranda perforada con un diámetro especifico), peso de 100 semillas, contenido de fibra (soluble, insoluble y total), tiempo óptimo de cocción (*mattson bean cooker*) y análisis de imágenes (*software imageJ*). Se realizó un ANOVA y un análisis de correlación para estudiar los resultados. Los cultivares Kiara y Norteño se diferencian por su elevado volumen y peso promedio. Los granos de mayor tamaño absorbieron mayor cantidad de agua, pero el índice de hidratación demostró que, por tonelada de granos, los más pequeños como Felipe, absorbían más agua. Esta característica esta correlacionada con el aumento de volumen (Kiara aumentó 43 % su volumen y Felipe 73 %). En las imágenes se pudo observar que Negro tuvo el área promedio de grano más pequeña, mientras que Norteño y Kiara tuvieron la más grande. También se pudo observar en las imágenes que las semillas de Chañaritos S-156 son más circulares que el resto, destacándose los granos de Negro con el menor grado de circularidad. En cuanto al contenido de fibra, el grano Negro tuvo un contenido significativamente superior de fibra soluble e insoluble que el resto (114 % y 48 % respectivamente). El calibre de Norteño y Kiara fue en su mayoría 9. Norteño se destacó teniendo un 30 % de calibre 10. Felipe y Chañaritos S-156 fueron principalmente calibre 8 mientras que el Negro calibre 7. Con el equipo *mattson bean cooker* no se observó una diferencia significativa en el tiempo óptimo de cocción, con un promedio de 40 minutos. Los granos tipo Desi necesitaron el triple de tiempo de hidratación. La industria de enlatados debe considerar los cultivares como Felipe que tienen un mayor índice de absorción de agua, ya que el volumen de producto obtenido por tonelada de grano comercializada será mayor. El análisis de los granos mediante imágenes tuvo una relación proporcionalmente directa entre el área y el peso de 100 granos demostrando que es una técnica muy confiable y eficaz para determinar el peso. Norteño y Kiara son una excelente opción en mercados que exigen un calibre superior. Los resultados obtenidos nos permiten concluir que cada genotipo puede satisfacer una demanda diferente de la industria alimenticia brindando herramientas para lograr posicionarse en el exigente mercado internacional de *specialities.*

Palabras Clave: legumbres, proteína, mercado internacional, specialities.