

Desarrollo de un producto mínimamente procesado a partir de las variedades de cebolla Gladalan Brown y E-515.

A.C. Segreda-Rodríguez. Convenio Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA)-Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR)

Palabras clave: cebolla, Gladalan Brown, mercado.

En el mundo globalizado en que vivimos actualmente, surge una serie de necesidades que instan a la búsqueda de opciones que ayuden a generar valor agregado a frutas y hortalizas; que también a su vez fortalezcan las micro, pequeñas y medianas empresas agroindustriales (MIPYMES).

Este estudio se planteó para darle valor agregado a las cebollas de las variedades Gladalan Brown y E-515 cultivadas en la Región Central Oriental, utilizando la técnica del mínimo proceso. Esta puede ser adquirida por el consumidor pelada, picada, rallada y/o rodajada al ser conservada a 5 ° C en un empaque al vacío y con una vida útil de aproximadamente 15 días, si la cadena de frío se mantiene bajo las condiciones establecidas. Con esta técnica, el tiempo de preparación del bulbo al ser utilizado en diferentes actividades culinarias y/o industriales, se va a reducir significativamente, porque el usuario, sólo va a abrir un empaque para darle el uso seleccionado.

Eventualmente, el costo del producto mínimamente procesado podría considerarse elevado, con respecto a la técnica que convencionalmente se ha utilizado.

Es común encontrar en el mercado nacional e internacional, productos mínimamente procesados, lo que le ofrece al pequeño productor, una opción de industrialización que puede aumentar su valor adquisitivo, ofrecer otra forma de comercializar sus productos, aumentando su ingreso económico y generando mano de obra.

Sin embargo, esto no es una tarea fácil, porque el pequeño productor deberá mentalizarse para ofrecer al consumidor productos mínimamente procesados de calidad e inocuos.