

INTA Rama Caída investiga para lograr una “ciruela más inocua” y reforzar la calidad del producto sanrafaelino

07/02/2026



La ciruela se consolidó como uno de los cultivos que hoy sostiene a la actividad agrícola en San Rafael. Mientras el sector atraviesa por estas semanas el debate por el precio

—con valores aún sin definirse—, el producto mantiene una fuerte demanda en mercados internacionales, donde es reconocido por su calidad.

En ese contexto, el INTA Rama Caída impulsa una línea de investigación orientada a mejorar la inocuidad de la ciruela, es decir, asegurar que el alimento sea seguro para el consumo y cumpla con los estándares que exige el comercio.

Bajo el eje “Ciencia para una ciruela más inocua”, el trabajo se desarrolla en el laboratorio de deshidratado de la Estación Experimental Agropecuaria local. Allí, los equipos analizan riesgos que pueden aparecer durante el proceso productivo, desde la fruta recién cosechada hasta el producto listo para comercializar.

“Analizamos la presencia de hongos toxigénicos y de ocratoxina A a lo largo de toda la cadena productiva de la ciruela d’Agen, desde la materia prima hasta el producto final. Esta información es clave para prevenir su aparición y mejorar la calidad e inocuidad de esta fruta”, destacaron desde la institución.

La investigación apunta a detectar dónde y cómo podrían generarse contaminaciones por ciertos hongos que producen toxinas, para luego diseñar estrategias de prevención y control. Con esto, el objetivo es elevar la calidad final, reducir riesgos sanitarios y fortalecer la competitividad de un producto que representa una referencia del oasis surmendocino.