

INTA Rama Caída: nueva técnica para lograr mejor calidad y menos conservantes en el deshidratado de duraznos

20/01/2026



El deshidratado de duraznos, una actividad tradicional del sur

mendocino y con fuerte presencia en San Rafael, podría dar un salto de calidad gracias a un trabajo desarrollado por el INTA Rama Caída.

Desde el área de deshidratado de la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) vienen articulando con la industria para lograr productos de alta calidad y con menor contenido de conservantes, un punto clave para acceder a mercados más exigentes.

En los elaborados locales, el dióxido de azufre se utiliza habitualmente como preservante para mantener el color del durazno deshidratado. Sin embargo, en muchos casos los residuos de este conservante quedan por encima de lo requerido por algunos mercados internacionales, lo que representa una barrera para comercializar con mayor valor agregado.

Con ese desafío como norte, el equipo del INTA evaluó una técnica combinada de deshidratado osmótico-convectivo, utilizando dos agentes osmodeshidratantes: sacarosa y trehalosa.

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL PRODUCTO

El objetivo fue comparar cuál de estos disacáridos permite alcanzar mejor calidad organoléptica –color, aroma y sabor– y, al mismo tiempo, contribuir a reducir el contenido residual de dióxido de azufre.

El estudio contempló seis tratamientos con distintas dosis de conservantes y variaciones en el tiempo de inmersión. En tres tratamientos se empleó sacarosa y en los otros tres trehalosa, en todos los casos con una concentración de 40° Brix.

Los resultados fueron contundentes en un aspecto clave para el consumidor: los duraznos deshidratados tratados con trehalosa mostraron mejor calidad organoléptica, destacándose especialmente en color, olor y sabor.

En cuanto al dióxido de azufre residual, no se detectaron

diferencias estadísticamente significativas entre el uso de trehalosa y sacarosa, un dato que abre la puerta a optimizar procesos sin resignar estabilidad del producto.

Desde el INTA destacan que se trata de una alternativa prometedora para avanzar hacia duraznos deshidratados de mayor calidad, con menor dependencia de preservantes y con mejores condiciones para competir en mercados donde los límites de residuos son cada vez más estrictos. En una actividad histórica para el sur de Mendoza, este tipo de investigación aplicada busca sostener la tradición, pero con tecnología y estándares que permitan crecer.