

## Evaluación de cultivares de zapallo para su uso como alimento deshidratado.

Quiriban, A.E.<sup>1</sup>; Calafat, M.<sup>1</sup>; Ponce, J.P.<sup>1</sup>; Siliquini, O.A.<sup>1</sup>; Gil Melado, D.<sup>1</sup>; Pérez, M.<sup>1</sup> y Quevedo, L.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Agronomía. Universidad Nacional de La Pampa. Ruta 35, Km 334, Santa Rosa, La Pampa, Argentina.

aquiriban@agro.unlpam.edu.ar

### RESUMEN

El zapallo es una hortaliza con alto valor nutricional, bajo contenido calórico y aporte moderado de fibras. Estas características y la estacionalidad de la oferta, permiten explorar estrategias de agregado de valor a la materia prima de producción local. El presente trabajo tuvo por objetivo evaluar la aptitud de los cultivares de zapallo Waltham Butternut, Tetsukabuto, Aquiles y Hércules para su uso como productos deshidratados. Los zapallos fueron cultivados en la huerta de la Facultad de Agronomía (UNLPam) durante 2024, bajo un sistema convencional con riego. Se analizaron el rendimiento comercial ( $\text{kg}\cdot\text{ha}^{-1}$ ), tamaño de fruto, sólidos solubles ( $^{\circ}\text{Brix}$ ) y porcentaje de humedad del producto final. El cultivar Aquiles se destacó por su mayor rendimiento ( $35560 \text{ kg}\cdot\text{ha}^{-1}$ ) y tamaño de fruto comercial (33 cm de largo), respecto al resto de los cultivares. La concentración de sólidos solubles varió entre 8,5 y  $10^{\circ}\text{Brix}$ . Tras el proceso de deshidratación (circulación continua de aire caliente,  $52^{\circ}\text{C}$ , 14 horas), la humedad final se redujo a valores de 7 – 10% sin diferencias entre los cultivares. Estos resultados preliminares permiten avanzar en la selección de cultivares con potencial para la elaboración de mezclas de vegetales para sopas y chips deshidratados como opción nutricional saludable.

**Palabras clave:** *Cucurbita spp.*, procesamiento de hortalizas, deshidratación, valor agregado.

### Evaluation of pumpkin cultivars for use as dehydrated food.

#### ABSTRACT

Pumpkin is a vegetable with high nutritional value, low calorie content, and moderate fiber content. These characteristics, along with the seasonal nature of its supply, allow for the exploration of value-added strategies for locally produced raw materials. The present study aimed to evaluate the suitability of the Waltham Butternut, Tetsukabuto, Aquiles, and Hércules pumpkin cultivars for use as dehydrated products. The pumpkins were grown in the Faculty of Agronomy (UNLPam) orchard during 2024 under a conventional irrigation system. Commercial yield ( $\text{kg}/\text{ha}^{-1}$ ), fruit size, soluble solids



(°Brix), and percentage moisture content of the final product were analyzed. The Aquiles cultivar stood out for its higher yield (35,560 kg/ha<sup>-1</sup>) and commercial fruit size (53 cm

long) compared to the other cultivars. The soluble solids concentration ranged between 8.5 and 10 °Brix. After the dehydration process (continuous hot air circulation, 52°C, 14 hours), the final humidity was reduced to 7–10% with no differences between cultivars. These preliminary results allow progress in the selection of cultivars with potential for the production of vegetable blends for soups and dehydrated chips as a healthy nutritional option.

**Keywords:** Cucurbita spp., vegetable processing, dehydration, added value.

