



# **Efecto de las fechas de arrancado y trilla sobre el rendimiento y la calidad del grano de maní producido**

***Tesista Ing. Agr. Mauricio Sebastián y Pérez***

***Centro de Transferencia Calidad Agroalimentaria***

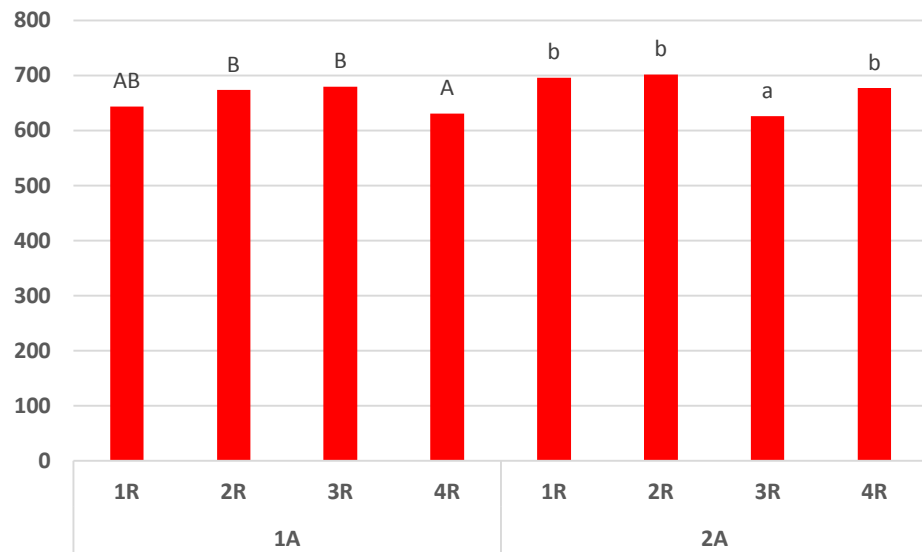
***FCA UNC***

## Hipótesis

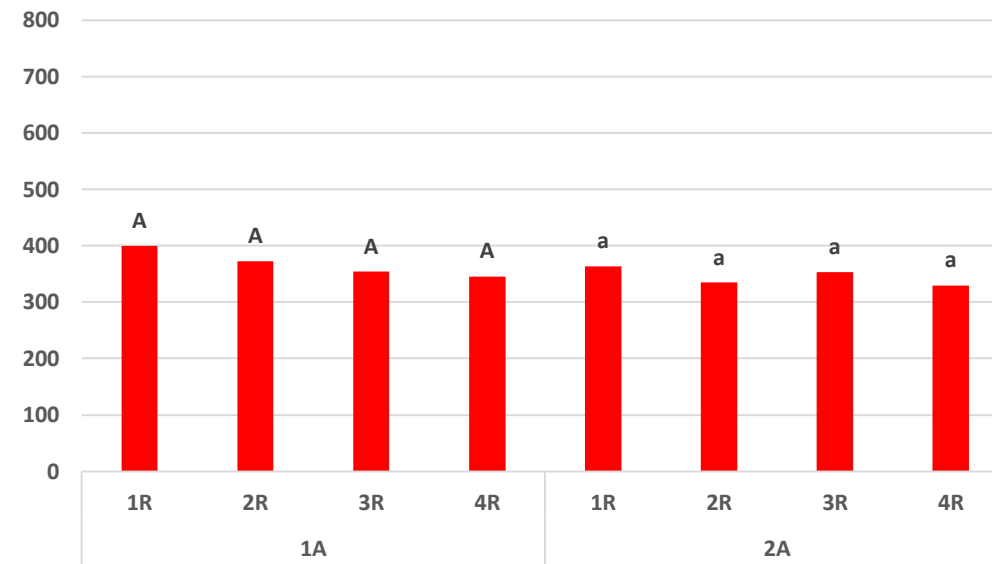
**El retraso en las fechas de arrancado y la permanencia en andana de plantas de maní, mejora el rendimiento y la calidad del grano producido debido al incremento de ciclo del cultivo y acumulación de fotoasimilados.**



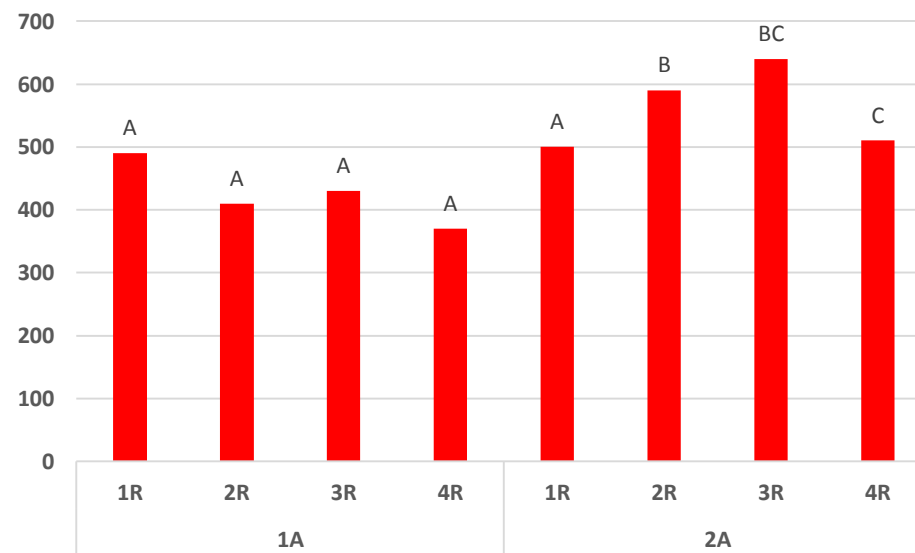
### Campaña 2014/2015



### Campaña 2015/2016



### Campaña 2016/2017



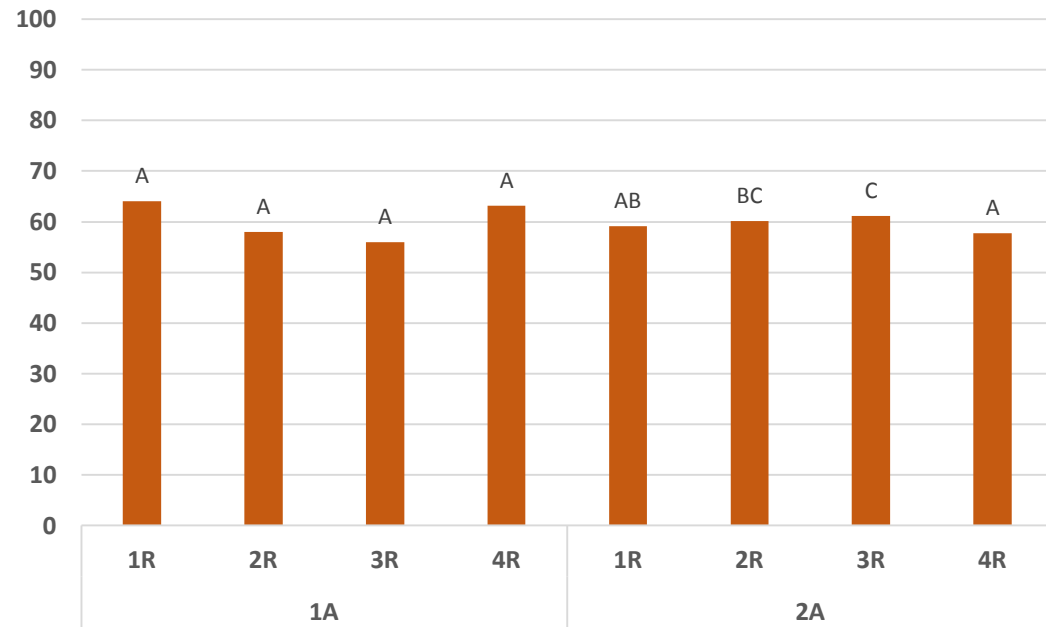
# Calidad del grano de maní



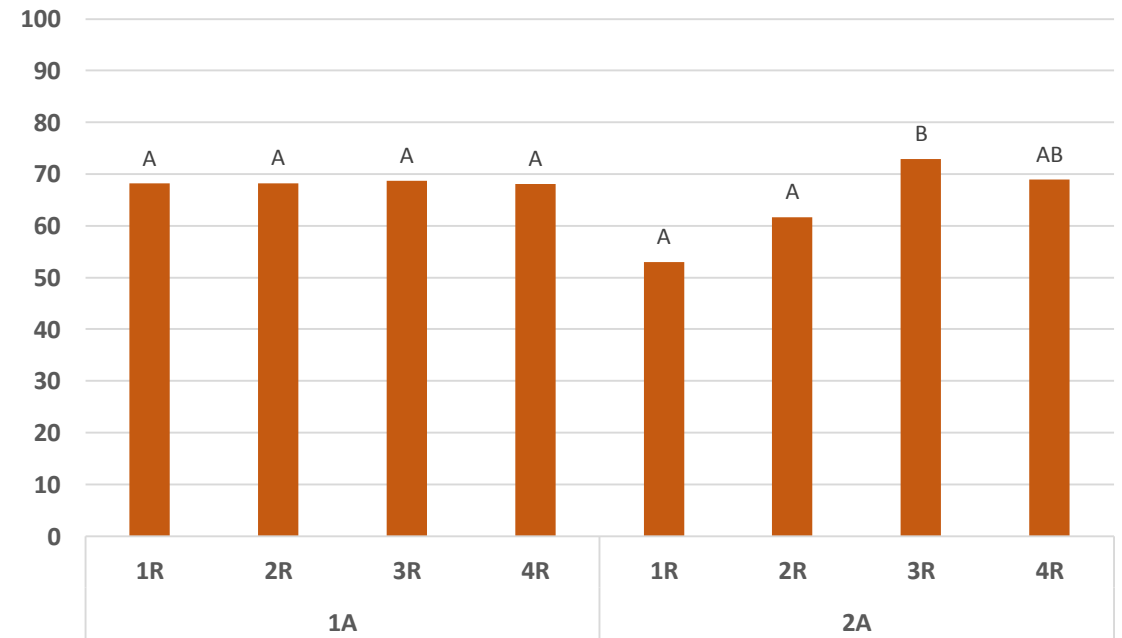
**Caracterización lipídica**

# Porcentaje Materia Grasa

## Campaña 2014/2015

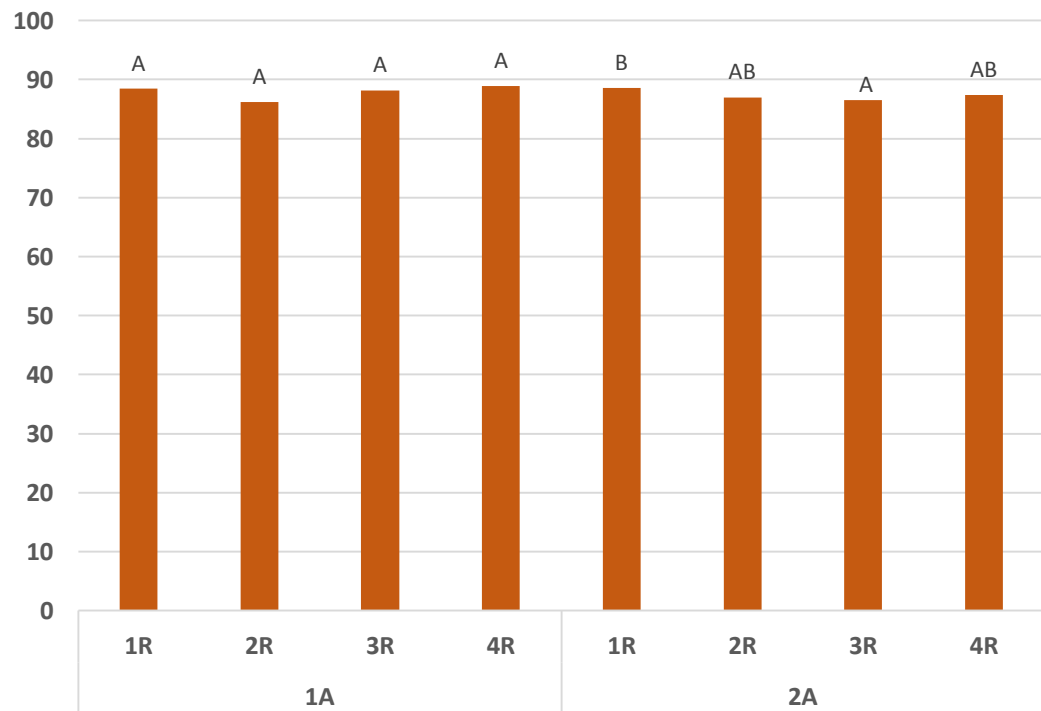


## Campaña 2016/2017

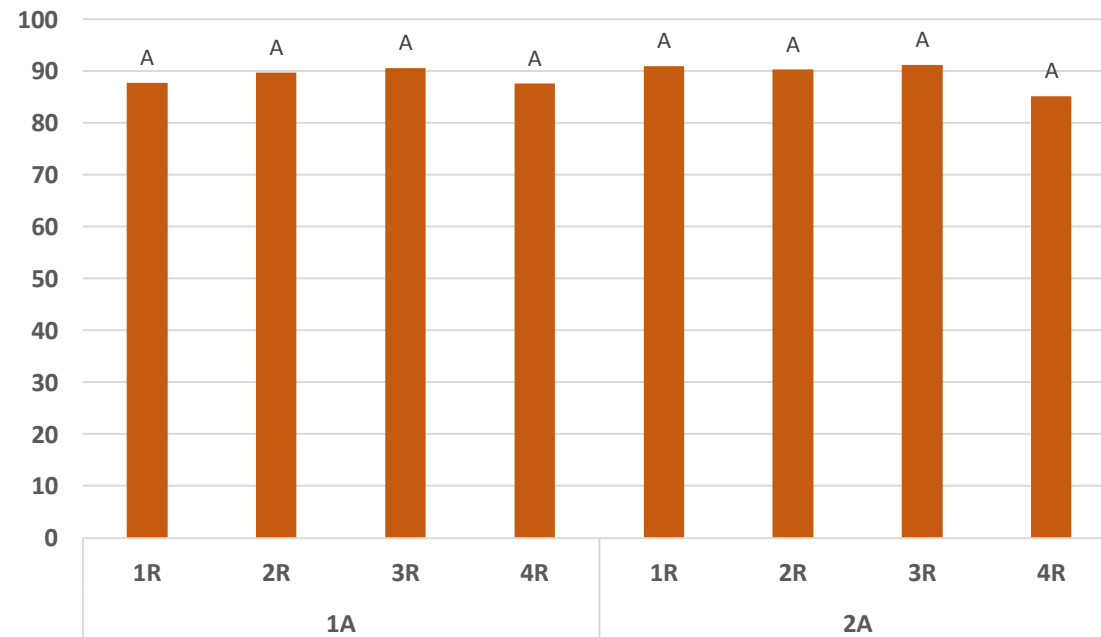


# Porcentaje AG insaturados

## Campaña 2014/2015

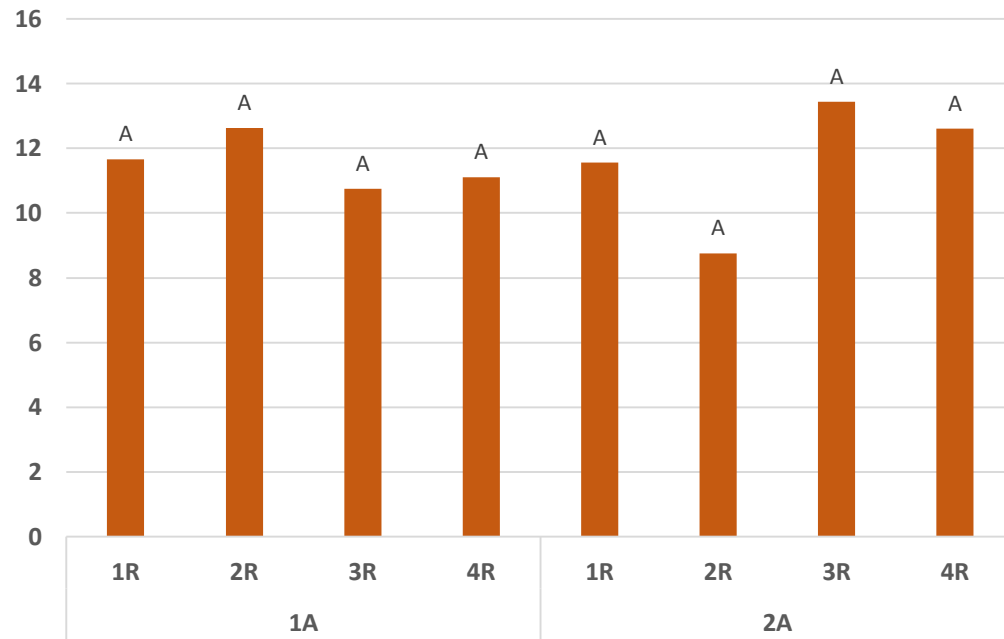


## Campaña 2015/2016

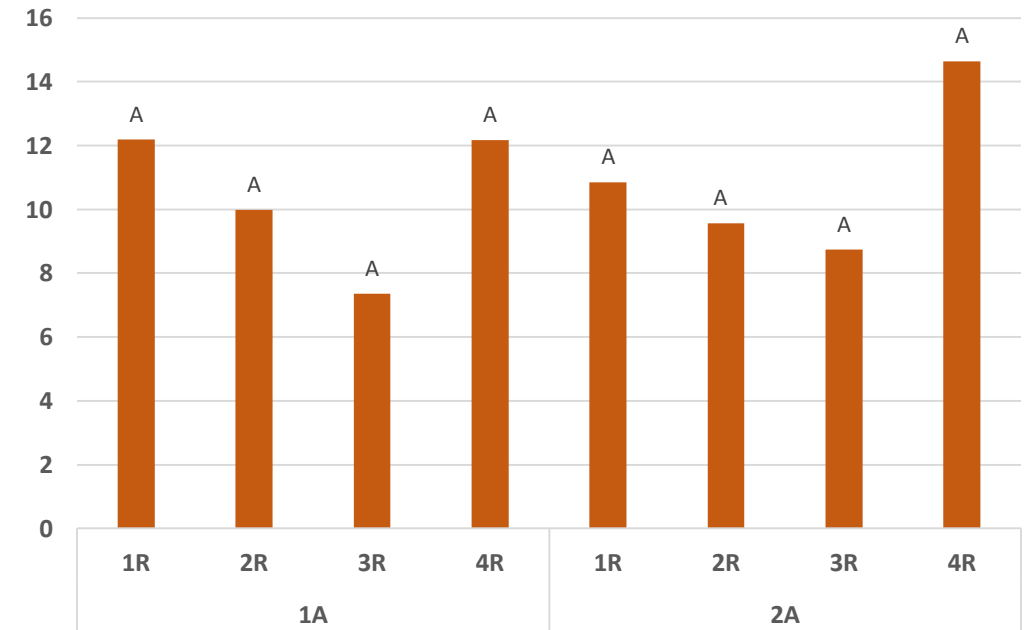


# Porcentaje AG Saturados

## Campaña 2014/2015

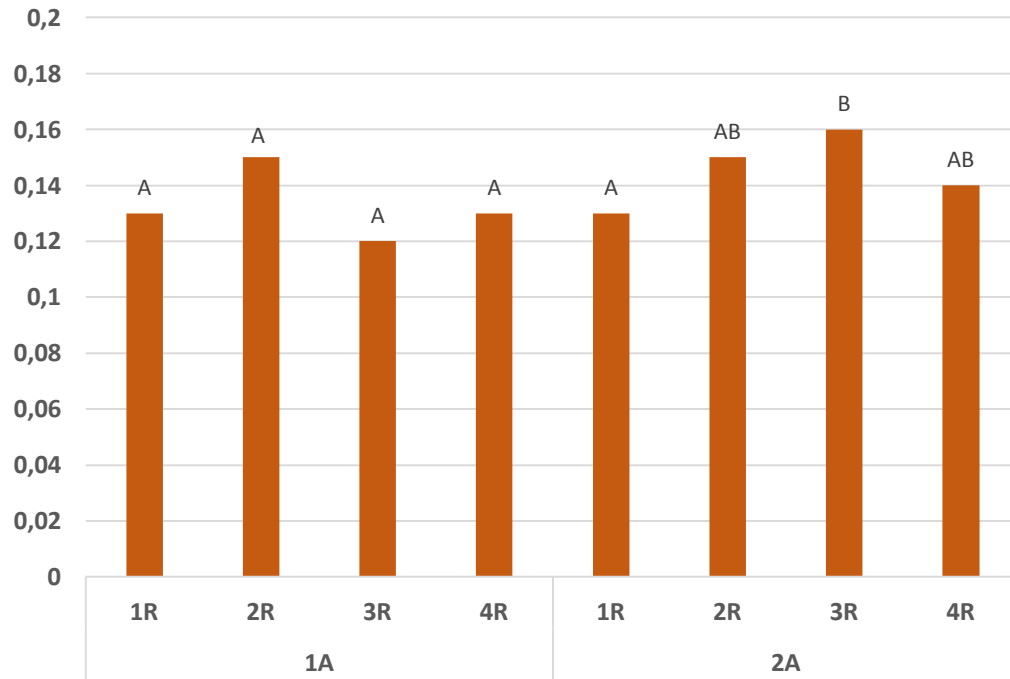


## Campaña 2015/2016

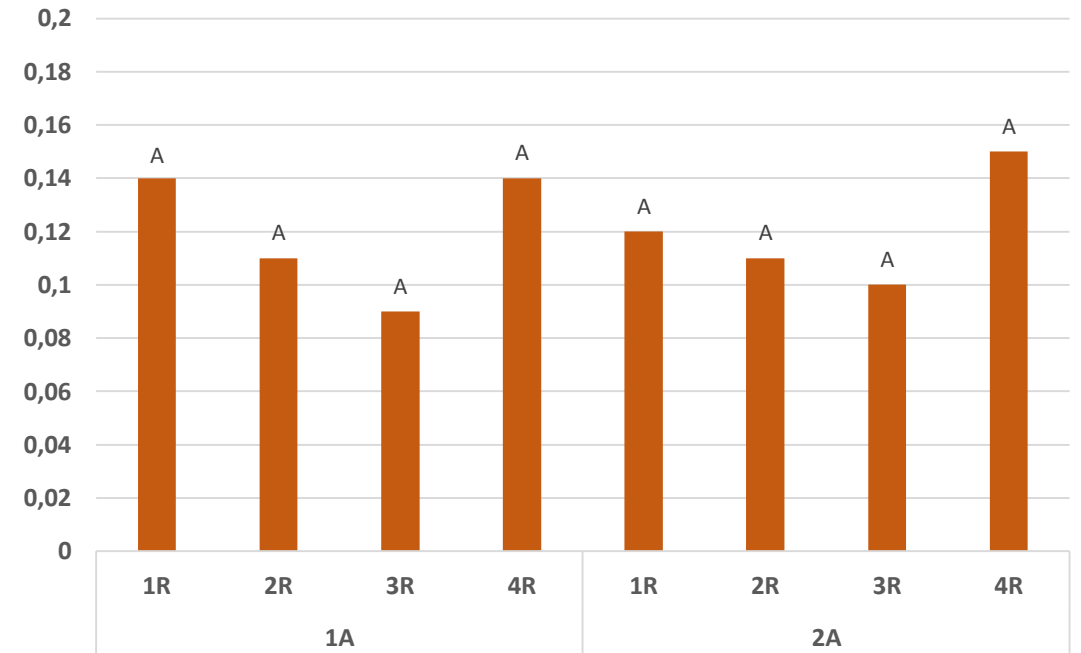


# Relación AG s/AG i

## Campaña 2014/2015



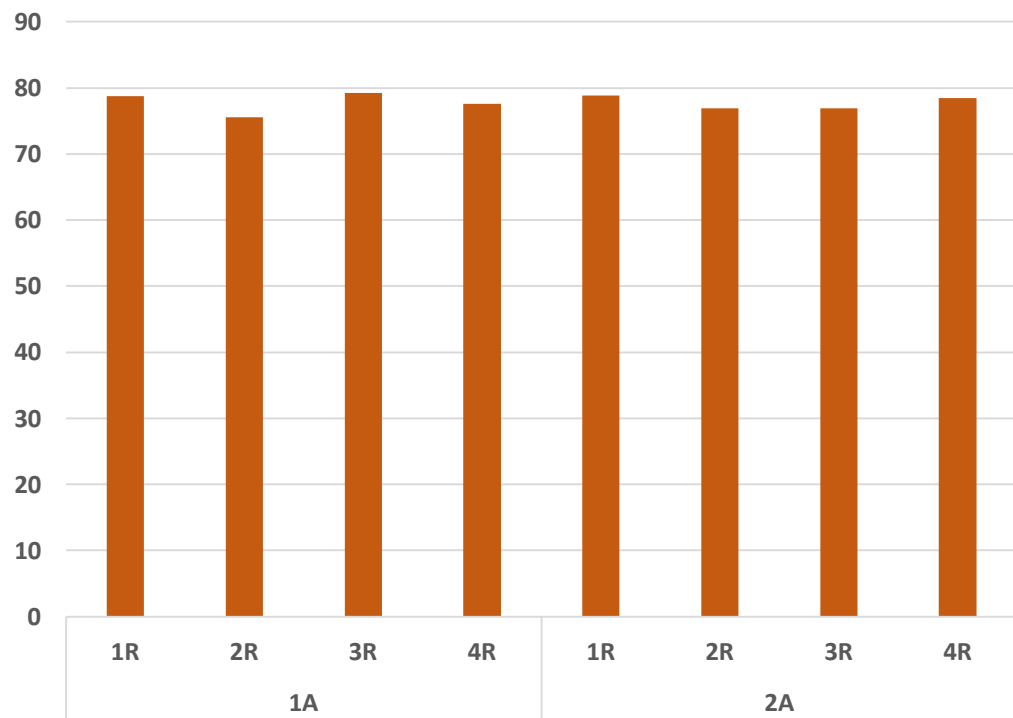
## Campaña 2015/2016



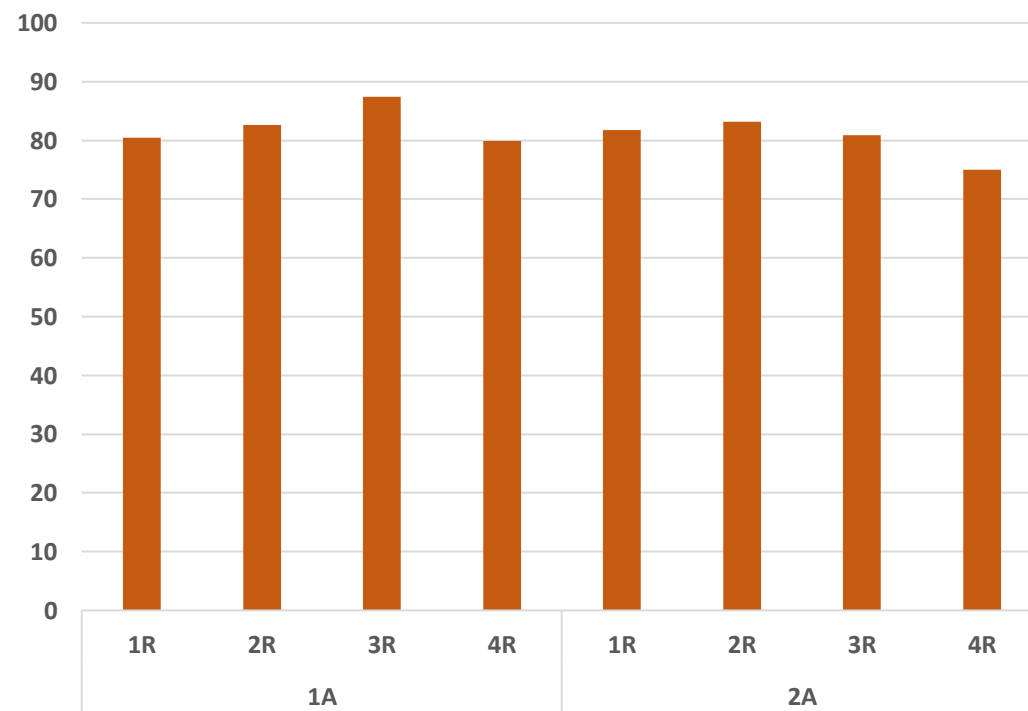


# Índice de lodo

## Campaña 2014/2015



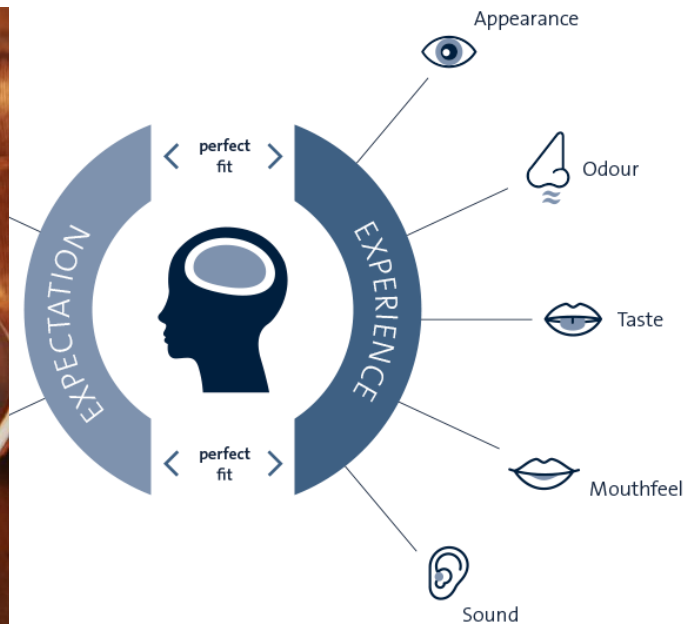
## Campaña 2015/2016



Arrancado	Recolección	Campaña 2014/2015		Campaña 2015/2016	
		% Oleico	% Linoleico	% Oleico	% Linoleico
Primero	1	82,87 a	3,39 a	80,02 a	6,26 a
	2	81,89 a	2,51 a	75,83 a	9,10 a
	3	79,54 a	5,28 a	71,09 a	13,39 a
	4	83,02 a	2,56 a	74,74 a	7,33 a
Segundo	1	82,97 b	3,39 a	79,52 a	6,12 a
	2	81,18 ab	2,51 a	76,63 a	7,65 a
	3	80,87 a	5,28 a	80,70 a	4,99 a
	4	80,42 a	2,56 a	73,67 a	9,74 a

# Calidad del grano de maní

## Caracterización sensorial



# Análisis Sensorial

---

Muestra	Color	Rugosidad	Brillo	Oxidado	Cartón	Maní tostado	Dulce	Salado	Amargo	Acido	Astringencia	Crujiente	Dureza
1A 1R	46,375	11,18	16,93	0	12,13	60,38	12,20	4,50	6,4	3,4	21,25	42,13	49,50
1A 4R	39,92	9,30	16,67	0	11,25	59,33	14,47	5,00	7,90	3,73	20,67	40,30	49,00
2A 1R	36,75	8,67	16,00	0	11,67	59,75	14,58	5,00	7,75	4,08	23,00	39,33	49,58
2A 4R	31,63	8,88	16,13	0	10,78	63,25	12,30	4,92	7,55	4,23	24,08	38,88	48,25

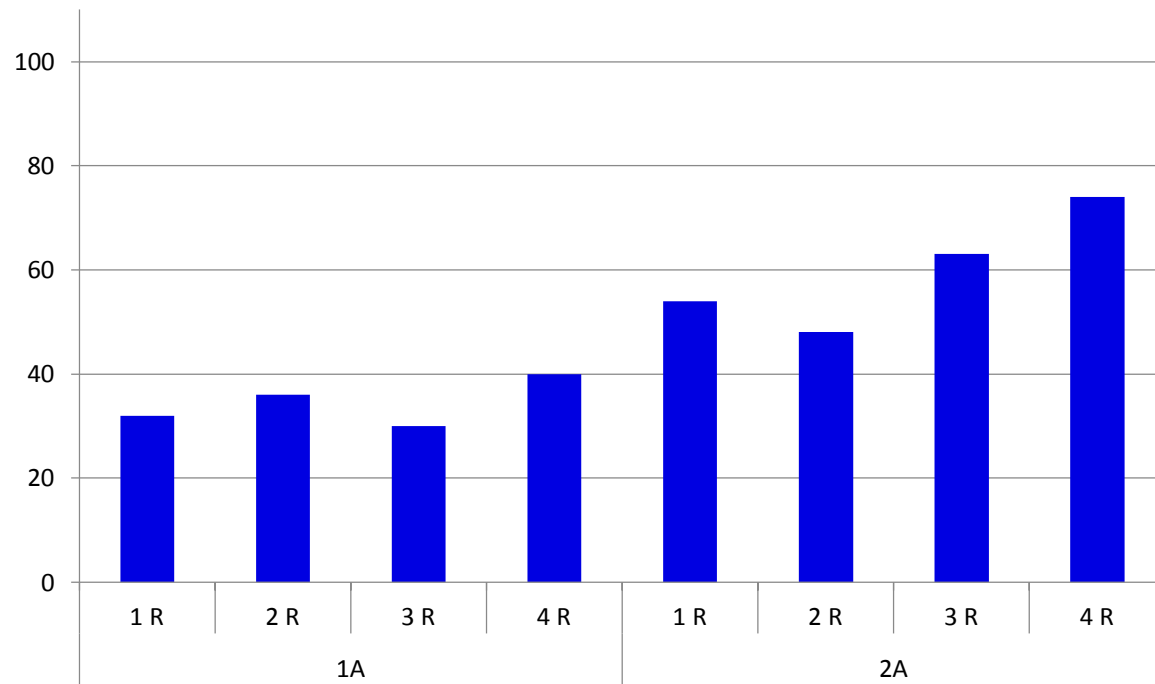
# Calidad del grano de maní

**Caracterización sanitaria: inocuidad**

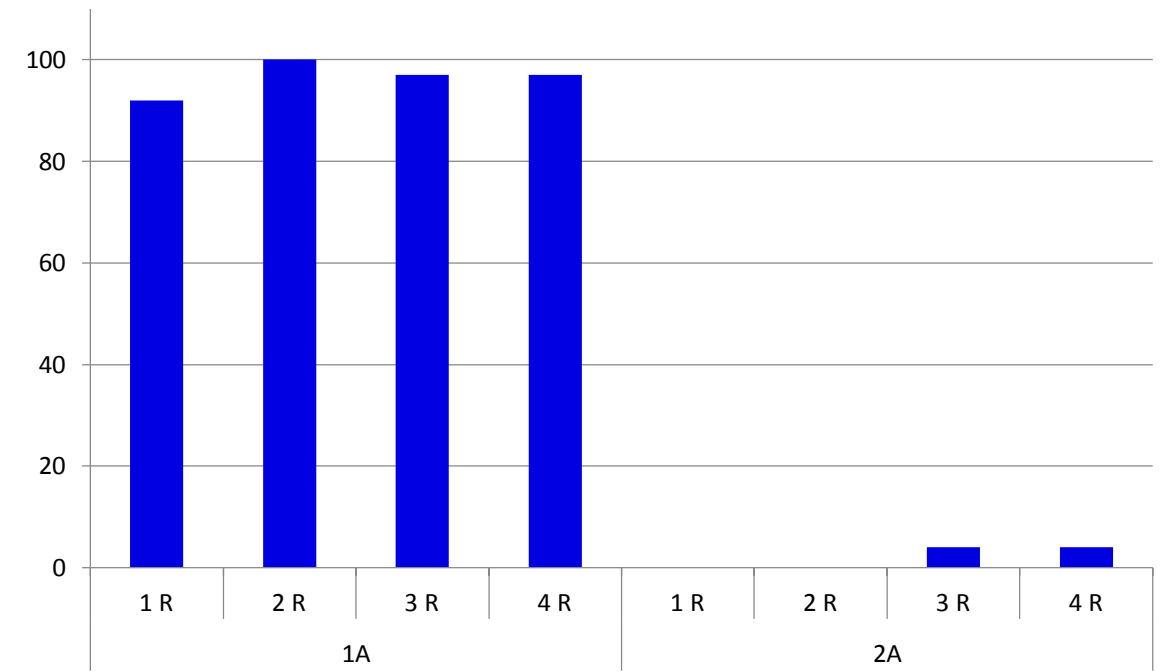


# Análisis sanitario

## Campaña 2014/2015

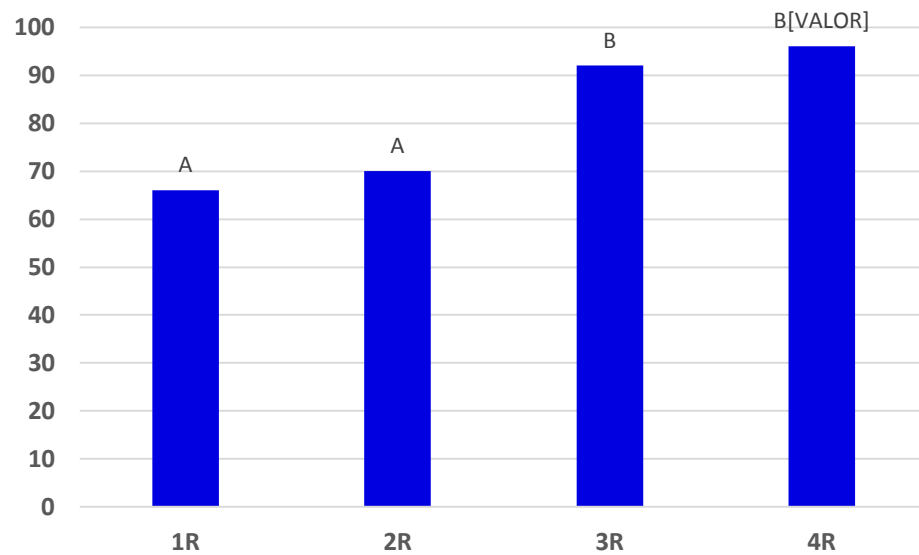


## Campaña 2015/2016

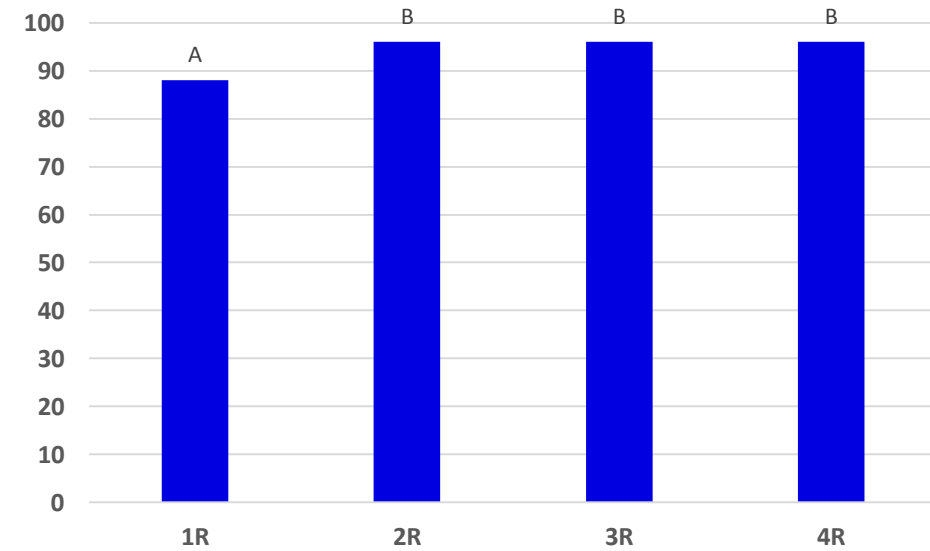


## Campaña 2016/2017

### Primer Arrancado



### Segundo Arrancado





**Gracias...!**

***Ing. Agr. Mauricio Sebastián y Pérez  
FCA UNC  
mauriosebastian@gmail.com***