



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



www.inta.gov.ar

Actualizado
ENERO de 2012



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



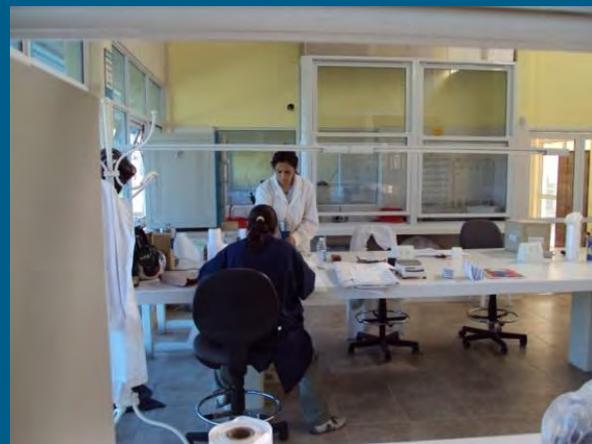
EEA INTA MANFREDI Pcia Cba

Area Mejoramiento Genético Vegetal

Grupo de trabajo y **LABORATORIO** de Calidad nutricional de granos



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



CARACTERIZACION DE LA COMPOSICION QUIMICA DE IMPORTANCIA NUTRICIONAL, SENSORIAL Y RESIDUOS DE PLAGUICIDAS DEL MANI CONFITERIA ARGENTINO (SEPTIMA Etapa) COSECHA 2016

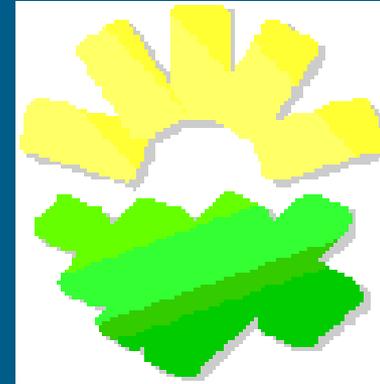
CONVENIO DE COOPERACION TECNICA FMA-INTA N° 23446- RES-579

Coordinador: María José MARTINEZ



**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación**

INSTITUCIONES PARTICIPANTES



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

PARTICIPANTES



INSTITUCION	INTA EEA MANFREDI Pcia CBA	MINCYT-CBA CEPROCOR	FAC Cs AGROP FCEFyN-ICTA-UNC	CAMARA DEL MANI FUNDACION MANI
AREA	Calidad nutricional de Granos	Espectroquímica	Cátedra Quím. Biol.	
RESPONSABLES PARTICIPANTES	Dra M.J MARTINEZ Biól.MSc.Mercedes SILVA Biól. MSc.Roxana AGUILAR Lic. Patricia FABRO	Dr Raúl BADINI MSc Marcela INGA	Dr Ruben GROSSO Dra Valeria NEPOTE MSc. Paula MARTIN	Biól- MSc. Martín FRIGERIO
INSTITUCIÓN	INTA Instituto Tecnología Alimentos			
AREA	Lab. Contaminantes Químicos			
RESPONSABLE PARTICIPANTES	Lic. Diego Cristos Bioq. MSc. Dante ROJAS			



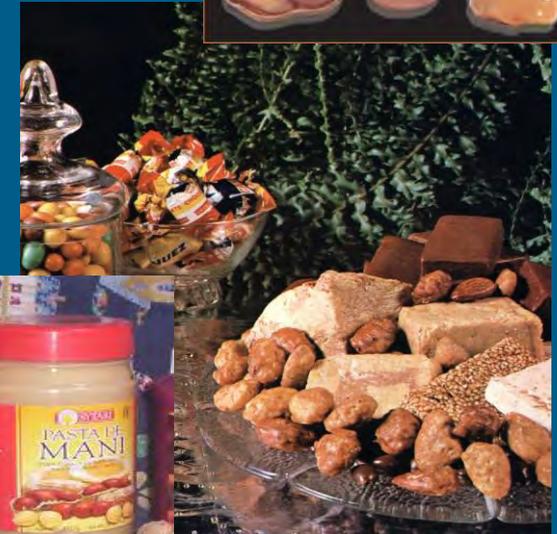
Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

LA INDUSTRIA MANISERA



Exportar manufactura con **alto valor agregado**:

- Maní Confitería (Shelled - HPS)
- Maní Confitería Partido (Split)
- Maní Blanched
- Maníes preparados
- Pasta de Maní
- Manteca de Maní



El **valor agregado en origen** genera crecimiento con desarrollo del territorio agropecuario, potencialidad que se pierde al exportar solo **"comodities"**.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



FINALIDAD



CONOCER LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL GRANO DE MANI ARGENTINO

SUSTENTAR EN CADA CAMPAÑA DEL CULTIVO LA DENOMINACION DE ORIGEN «**Maní de Córdoba**» según ley Provincial 1094



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

HIPOTESIS

- El grano de maní confitería cultivado en Córdoba, posee propiedades específicas de calidad nutricional, atributos sensoriales diferenciales e inocuidad que benefician la competitividad a nivel internacional



OBJETIVOS

1-Completar la SEPTIMA Etapa en la caracterización de la composición química, nutricional y sensorial del MANI DE CORDOBA listo para exportación, en variedades Runner común y Alto Oleico. (INTA Manfredi).

2-Determinar y monitorear residuos de plaguicidas y metales pesados presentes en el MANI ARGENTINO listo para exportación, en variedades Runner común y Alto Oleico (INTA Manfredi e INTA Castelar).



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

OBJETIVOS ESPECIFICOS



Determinar la composición química en cuanto a: contenido de ácidos grasos, relación Oleico/ linoleico, Índice de Yodo, acidez, contenido de tocoferoles proteínas y azúcares.

Determinar la composición de macro (Potasio, Calcio y Magnesio) y micro nutrientes (Manganeso, Hierro y Cobre, elementos traza y tóxicos).

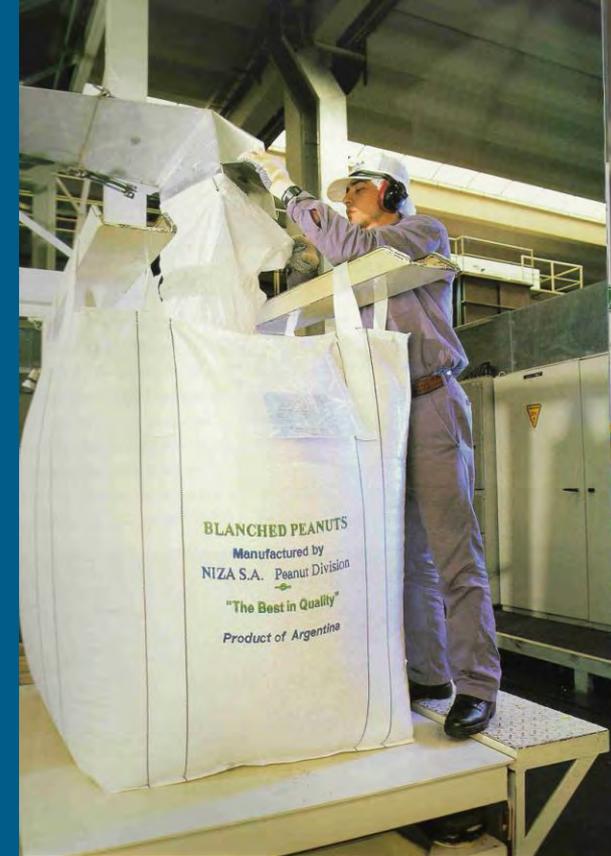
Establecer y verificar el contenido de metales pesados, en particular Cd para las muestras analizadas.

Determinar los atributos sensoriales

Determinar residuos de plaguicidas

MUESTREO

El trabajo se concentra en la recolección de muestras de maní confitería, seleccionado por las distintas Empresas que forman parte de la Fundación Maní argentino. Se vienen realizando muestreos anuales desde el año 2006 de 50 muestras anualmente. En la campaña 2015/16 se muestrearon 24 muestras.



ANALISIS DE LABORATORIO

Composición química del grano de maní confitería



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Composición químico-nutricional:

- **Proteínas** (por Kjeldahl)
- **Materia Grasa** Extracción con Soxhlet con hexano)
- **Acidez**
- **Humedad**
- **Hidratos de Carbono**
- **Cenizas** (incineración-mufla)



Cromatografía Gaseosa

Cromatografía Líquida

De alta Resolución

Perfil Ácidos Grasos
Perfil de Tocoferoles
Perfil de azúcares



DETERMINACIONES QUÍMICAS



50g de granos



zaranda de 2mm



Determinación químicas



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

DETERMINACIONES QUÍMICAS

Materia Grasa (MG%)

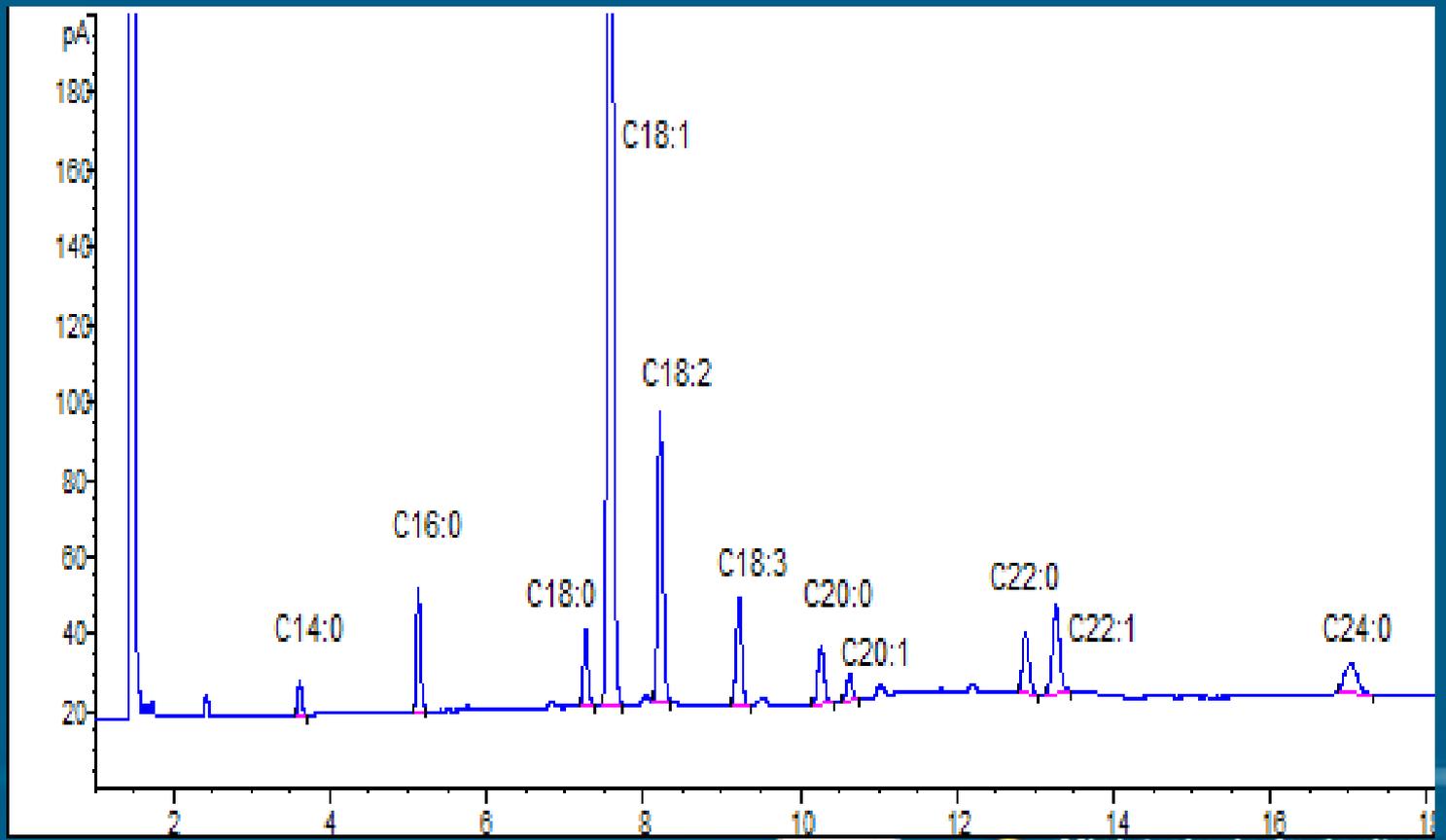
Perfil de Ácidos Grasos



Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

tura,

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

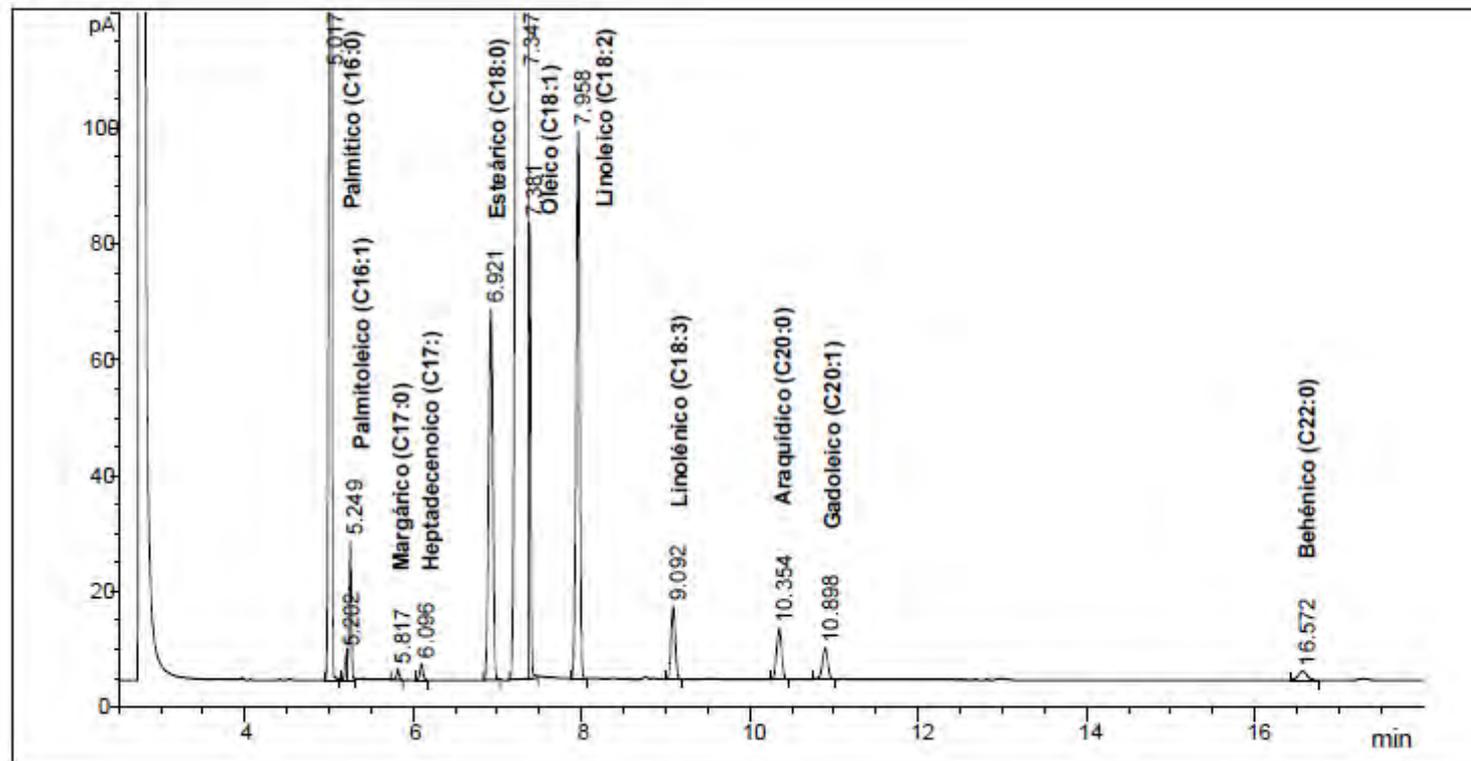


Mezcla de ácidos grasos: estándar

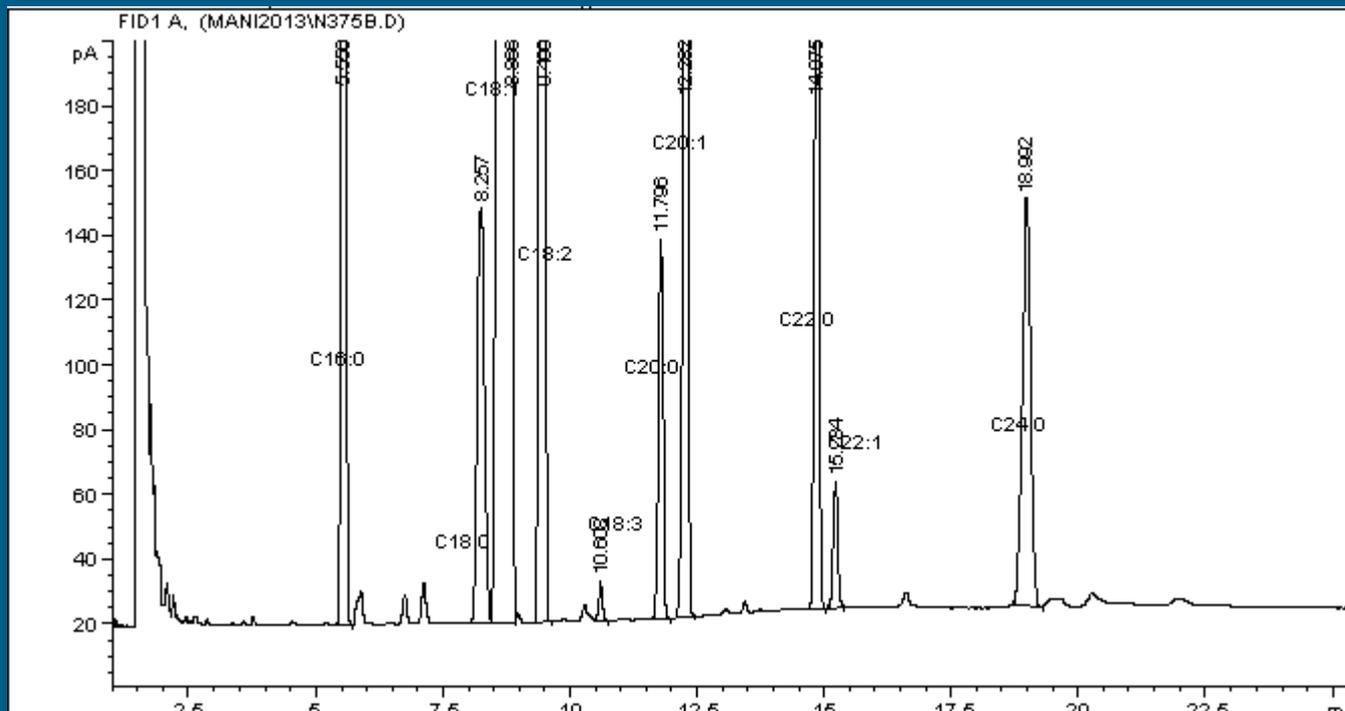


Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Cromatograma de ácidos grasos CG



PERFIL DE ACIDOS GRASOS DE ACEITE DE MANI POR CROMATOGRAFÍA GASEOSA



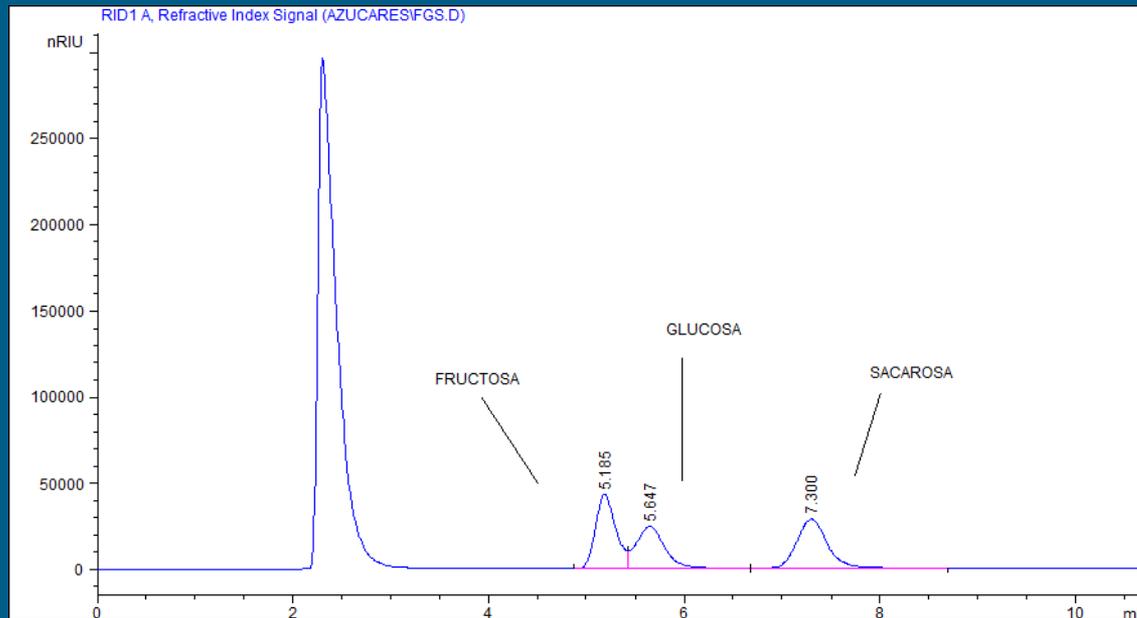
Peak #	RetTime [min]	Type	Width [min]	Area [pA*s]	Height [pA]	Area %
1	5.556	BP	0.0756	3741.58472	784.86072	5.52806
2	8.257	PV	0.1228	1294.28516	128.14783	9.1226
3	8.866	VV	0.1393	5.07379e4	4542.59131	74.76347
4	9.490	BP	0.0757	5613.40039	1061.39575	8.29359
5	10.608	PP	0.0821	63.25368	11.89007	0.09346
6	11.796	BB	0.0965	738.78192	117.24264	1.09152
7	12.282	BB	0.0877	1849.18311	314.05402	2.73210
8	14.875	BP	0.0890	1955.29907	345.39114	2.88888
9	15.234	BB	0.0966	240.70723	38.69776	0.35564
10	18.992	BP	0.1735	1449.12012	125.72376	2.14102

ALTO OLEICO



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

PERFIL DE AZUCARES POR CROMATOGRAFÍA LIQUIDA HPLC



DETERMINACIONES QUÍMICAS

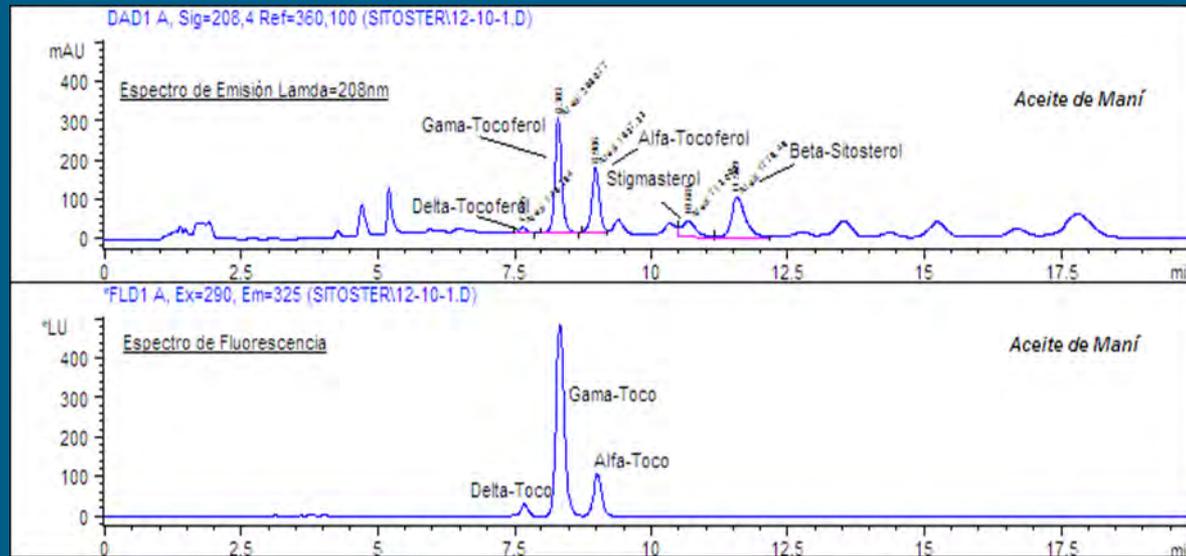
Tocoferoles Totales

Esteroles Totales

Acidez



PERFIL DE TOCOFEROLES Y FITOESTEROLES DE ACEITE DE MANÍ POR CROMATOGRAFÍA LIQUIDA HPLC



COMPOSICIÓN DE MINERALES

Las muestras fueron molidas, homogenizadas, calcinadas y finalmente llevadas a volumen previa solubilización en ácido nítrico.

Equipo Microondas para calcinar

Espectrometría de masas con ionización por plasma de argón con acoplamiento inductivo (ICPMS)

Destilación ácido nítrico



Grupo y Laboratorio de Espectroquímica CEPROCOR MINCyT-Pcia CBA



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

ANALISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN GRANO DE MANÍ CONFITERÍA PRODUCIDO EN CORDOBA PARA EXPORTACIÓN



INSTITUCIONAL | INFORMACION | TRÁMITES | HABILITACIONES | REGIONALES

Miércoles 17 de Octubre de 2012 Volver a la Home

ARGENTINA
 Inocuidad y Calidad Agroal.
Protección Vegetal
Sanidad Animal
Laboratorio y Control
Agroquímicos y Veterinarios
Técnica y Administrativa

comuniquese con nosotros
 (0054) 11 4121 5000
 0800 - 999 2386

Buscador:

videos del

 en YouTube

RELACIONES
 INTERNACIONALES

Información
 para el turista

Servicios on line
 Consulte aquí

INFORMACIÓN

- Legislación
- Normas del Senasa y otros Organismos
- Resoluciones
- Resoluciones Senasa
- Año 2010

Productos agropecuarios Fecha: 31/03/2011

Resolución 934/2010

Se establecen los requisitos que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para consumo interno.

Visto el Expediente N° S01:0068703/2007 del Registro del entonces Ministerio de Economía y Producción, las Resoluciones Nros. 20 del 14 de julio de 1995 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, 77 del 23 de febrero de 1996 y 142 del 29 de marzo de 1996, ambas del ex Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, 393 del 17 de junio de 1997, 424 del 11 de agosto de 2000, ambas de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 256 del 23 de junio de 2003 y 512 del 3 de agosto de 2004, ambas del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, 507 del 25 de noviembre de 2008 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, y considerando:

Que la Resolución N° 20 del 14 de julio de 1995 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, modificada por las Resoluciones Nros. 77 del 23 de febrero de 1996 y 142 de 29 de marzo de 1996, ambas del ex Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, 393 del 17 de junio de 1997 y 424 del 11 de agosto de 2000, ambas de la ex ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, modifica los límites máximos de residuos de plaguicidas para productos y subproductos agropecuarios establecidos en la Ley N° 18.073 y establece límites máximos de residuos de plaguicidas no incluidos en la mencionada Ley.

Que la Resolución N° 256 del 23 de junio de 2003 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria modificó las tolerancias o límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos agropecuarios establecidos en la Ley N° 18.073, estableció tolerancias o límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos no incluidos en la citada Ley, estableció un listado de productos fitosanitarios químicos y biológicos, y de aptitudes de los mismos que por su naturaleza o característica se hallan exentos del requisito de fijación de tolerancias, e incluyó un listado de principios activos prohibidos y restringidos en la legislación vigente.

Herramientas

- Enviar por e-mail
- Imprimir nota
- Agregar a Favoritos
- Guardar nota
- Tamaño de letra

Archivos relacionados

- Anexo 1 Listado
- Anexo I - Res. 934/2010
- Anexos II y III - Res. 934/2010

Los plaguicidas analizados fueron los que exigen las normativas Nacionales e internacionales a los países que exportamos utilizados a campo y en almacenamiento. 43 principios activos de herbicidas, fungicidas, insecticidas.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Principio activo	Aptitud	Cultivos	LMR (mg /H)	Post Cosec							
4	2,4 - DB	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,2								
20	2,4-D	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,2								
70	ACEITE MINERAL / ACEITE MINERAL BLANCO	(Ac - Fu - In)	Maní (sin cáscara)	0,01								
97	ACETOCLOR	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,4								
132	ALACLOR	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1								
147	ALDICARB	(Ac - In - Ne)	Maní (sin cáscara)	0,02								
212	AZOXISTROBINA	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,01								
269	BENOMIL	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,2								
296	BENTAZON	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05								
338	BITERTANOL	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,2								
368	BROMOXINIL	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1								
403	BUTROXIDIM	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05								
497	CARBENDAZIM	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,1								
587	CLETODIM	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,5								
596	CLOMAZONE	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05								
656	CLOROTALONIL	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,2								
743	CYPROCONAZOLE	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05								
787	DELTAMETRINA / DECAMETRINA	(Insecticida)	Maní (sin cáscara)	0,01								
838	DICLOSULAM	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,01								
874	DIFENOCONAZOLE	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05								
893	DIMETENAMIDA	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,01								
945	DINITRAMINA	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,01								
1021	ENDOSULFAN	(Insecticida)	Maní (sin cáscara)	0,5								
1055	EPOXICONAZOLE	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05								
1097	ETOPROP	(Insecticida - Nematicida)	Maní (sin cáscara)	0,02								
1118	FENBUCONAZOLE	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,1								
1157	FENOXAPROP ETIL	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05								
1230	FLUAZIFOP - P - BUTIL	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1								
1285	FLUOROCLORIDONA	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1								
1291	FLUROGLICOFEN	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,02								
1308	FLUSILAZOLE	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05								
1314	FLUTRIAFOL	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,1								
1340	FOMESAFEN	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,01								
1443	GLIFOSATO / GLIFOSATO ACIDO	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1								

**Grano de maní
para consumo
humano directo**

Copia de File4431-listado_LMR.xls [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista

Pegar Fuente Alineación Número Estilos Celdas Modificar

Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Insertar Eliminar Formato Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

A2810

	A	B	C	D	E	F
1	Principio activo	Aptitud	Cultivos	LMR (mg /h)	Post Cosec	
1443	GLIFOSATO / GLIFOSATO ACIDO	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1		
1473	HALOXYFOP-R- METIL ESTER	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
1515	IMAZAPIC	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1		
1525	IMAZETAPIR	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1		
1581	LACTOFEN	(Herbicida)	Maní (con cáscara)	0,003		
1636	M.C.P.A.	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1		
1670	MANCOZEB	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,2		
1821	METIL TIOFANATO	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,1		
1857	METOLACLORO / S- METOLACLORO	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
1949	NAPTALAN	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1		
2109	PENDIMETALIN	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
2173	PICOXYSTROBIN	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,03		
2296	PROPAQUIZAFOP	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
2312	PROPICONAZOLE	(Fungicida)	Maní (con cáscara)	0,1		
2313	PROPICONAZOLE	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
2346	PYRACLOSTROBIN	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
2379	QUIZALOFOP - ETIL /ACIPROFEN ETIL	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,01		
2385	QUIZALOFOP- P- TEFURIL	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
2421	SETHOXIDIM	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,5		
2503	SULFENTRAZONE	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,1		
2514	TEBUCONAZOLE / FENETRAZOLE	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
2663	TRIFENIL ACETATO DE ESTAÑO	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
2675	TRIFLOXISTROBIN	(Fungicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		
2717	TRIFLURALINA	(Herbicida)	Maní (sin cáscara)	0,05		

Hoja1 Hoja2 Hoja3

Listo Se encontraron 63 de 2805 registros

100%

16:18 22/10/2012

Límite Máximo de Residuo (mg/kg) Maní

Principio Activo	Argentina	Unión Europea	USA	Detalle Res. 934/11	Aptitud
2,4-D	0,2	0,1	N.R	Maní (sin cáscara)	Herbicida
2,4-DB	0,2	0,05	N.R	Maní (sin cáscara)	Herbicida
ACEITE MINERAL / ACEITE MINERAL BLANCO	0,01	N.R	N.R	Maní (sin cáscara)	Insecticida, Acaricida, Fungicida
ACETOCLOR	3	0,01	N.R	Maní (con cáscara)	Herbicida
ACETOCLOR	0,4	0,01	N.R	Maní (sin cáscara)	Herbicida
ALACLOR	0,1	0,1	N.R	Maní (sin cáscara)	Herbicida
ALDICARB	0,02	0,05	0,05	Maní (sin cáscara)	Insecticida, Acaricida, Nematicida
AZOXISTROBINA	0,01	0,2	0,2	Maní (sin cáscara)	Fungicida
BENOMIL	0,2	0,1	N.R	Maní (sin cáscara)	Fungicida
BENTAZON	0,5	0,1	0,05	Maní (con cáscara)	Herbicida
BENTAZON	3	0,1	0,05	Maní (forraje)	Herbicida
BENTAZON	0,05	0,1	0,05	Maní (sin cáscara)	Herbicida
BITERTANOL	0,2	0,1	N.R	Maní (sin cáscara)	Fungicida
BROMOXINIL	0,1	0,1	N.R	Mani (sin cáscara)	Herbicida
BUTROXIDIM	0,05	N.R	N.R	Maní (sin cáscara)	Herbicida
CARBENDAZIM	0,1	0,1	N.R	Maní (sin cáscara)	Fungicida
CLETODIM	0,5	5	3	Maní (sin cáscara)	Herbicida
CLOMAZONE	0,05	0,01	N.R	Maní (sin cáscara)	Herbicida
CLOROTALONIL	0,2	0,05	0,3	Maní (sin cáscara)	Fungicida
CYPROCONAZOLE	0,2	0,05	N.R	Maní (aceite)	Fungicida
CYPROCONAZOLE	0,05	0,05	N.R	Maní (sin cáscara)	Fungicida
CYPROCONAZOLE	0,1	0,05	N.R	Maní (con cáscara)	Fungicida
DELTAMETRINA / DECAMETRINA	0,01	0,05	N.R	Maní (sin cáscara)	Insecticida, Fitoterápico
DICLOSULAM	0,01	N.R	0,02	Maní (sin cáscara)	Herbicida
DIFENOCONAZOLE	0,1	0,05	N.R	Maní (con cascara)	Fungicida
DIFENOCONAZOLE	0,05	0,05	N.R	Maní (sin cáscara)	Fungicida
DIMETENAMIDA	0,01	0,02	0,01	Maní (sin cáscara)	Herbicida
DINITRAMINA	0,01	N.R	N.R	Mani (sin cáscara)	Herbicida

ANALISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Lab. INTA ITA CASTELAR. Lic Diego CRISTOS y MSc Dante ROJAS

2,4-D; 2,4-DB; Acetoclor; Cletodim; Diclosulam; Haloxifop-metilo; Imazetapir
S-Metolacloro; Fomesafen; Azoxistrobin; Ciproconazol
; Piraclostrobina; Epoxiconazol; Tiofanato-metilo; Trifloxystrobin;
Carbendazim; Carboxin; Fludioxonil; metalaxil-M Captan;
Protioconazol; Metalaxyl Pycoxistrobin Deltametrina; Abamectina,
Endosulfán-alfa Endosulfán-beta Dimetoato, Clorpirifos;
Fipronil; Lambdacialotrina; Diclorvos; Cipermetrina, Deltametrina;
Triflumuron; Cyflutrina; Pirimifos Metilo.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

- Conservación en freezer en bolsas trilaminadas selladas
- Extracción de plaguicidas de grano de maní mediante **QuEChERS** (Quick, Easy, Cheap, Effective, Rugged and Safe) (Anastassiades *et al.*, 2003)

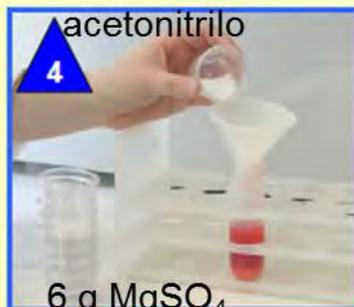


5 g de harina + 10 ml agua deionizada

15 ml acetonitrilo

1 ml sobrenadante

150 mg PSA
50 mg MgSO₄



Agitar y sonicar 15'

6 g MgSO₄
1,5 g NaAc

sobrenadante

50 mg C18



Centrifugar
3000 g 5' 15°C



500 µl sobrenadante

150 µl solución de estándar interno

Centrifugar
3000 g 3' 15°C



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN GRANO DE MANI

✓ Análisis por Cromatografía en fase gaseosa con detector de masa en ITA INTA Castelar



Análisis Cromatográfico

*Cromatógrafo Líquido Ultra Performance UPLC, acoplado a detector de masa de simple cuadrupolo SQD (Waters), procesamiento de datos se realizaron con el software TargetLynx.

*Columna Waters XBridge MS C18 (150 x 2.1 mm) 3.5 um con precolumna XBridge MS C18 (10 x 2.1 mm) 3.5 m Waters.



RESULTADOS



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Valores promedios de la composición químico-nutricional de muestras de maní confitería cosechados durante el año 2016.

Variables		Variedad	Prom.	Max.	Mim.	Dev. Est.
Humedad (%)		Alto Oleico	6.9	8.3	5.3	0.74
Materia Grasa (%)		Alto Oleico	49.3	51.3	45.8	1.17
Ácido Oleico (%)		Alto Oleico	79.7	81.2	76.8	1.10
Relación O/L		Alto Oleico	16.3	20.3	10.4	2.9
Índice de Yodo		Alto Oleico	83.4	89.4	78.3	0.76
Acidez		Alto Oleico	0.73	1.54	0.32	0.33
Tocoferoles totales (ppm)		Alto Oleico	524.5	619.7	443.4	35.8
Beta (ppm)		Alto Oleico	14.8	17.4	12.4	1.25
Gama (ppm)		Alto Oleico	287.9	350	241	35.18
Delta (ppm)		Alto Oleico	8.5	12.6	6.2	1.44
Alfa Vitamina E (ppm)		Alto Oleico	213.2	239.7	183.9	14.9
Azúcares solubles -harina desgrasada mani (g/100 g PS)	Fructosa	Alto Oleico	0.3	1.0	0.1	0.3
	Glucosa	Alto Oleico	0.2	0.7	0.1	0.3
	Sacarosa	Alto Oleico	10.8	12.1	9.4	0.9
Proteínas (%)		Alto Oleico	27.3	28.9	25.1	0.81
Cenizas %		Alto oleico	2.45	2.69	2.31	0.098



PERFIL DE ACIDOS GRASOS POR CROMATOGRAFÍA GASEOSA COSEHCA 2016

	Palmítico	Esteárico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachidico	Eicosenoico	Behénico	Erúxico	Lignocérico	O/L	IY
Media	5,31	1,69	79,66	5,08	0,09	0,96	2,58	2,53	0,32	1,79	16,23	83,40
Max.	5,72	2,14	81,20	7,39	0,11	1,13	2,96	2,78	0,41	1,97	20,28	85,03
Min.	5,05	1,51	76,78	3,97	0,06	0,90	2,10	2,40	0,22	1,69	10,40	81,75
D.E	0,157	0,138	1,196	0,944	0,011	0,049	0,209	0,100	0,047	0,073	3,020	0,820



Promedio general de las intensidades de los atributos de todas las muestras de maní tostado cosecha 2016 en forma de diagrama tela de araña.



El perfil sensorial de las muestras de maní analizadas se caracteriza por un intenso sabor a maní tostado, una suave reminiscencia dulce.

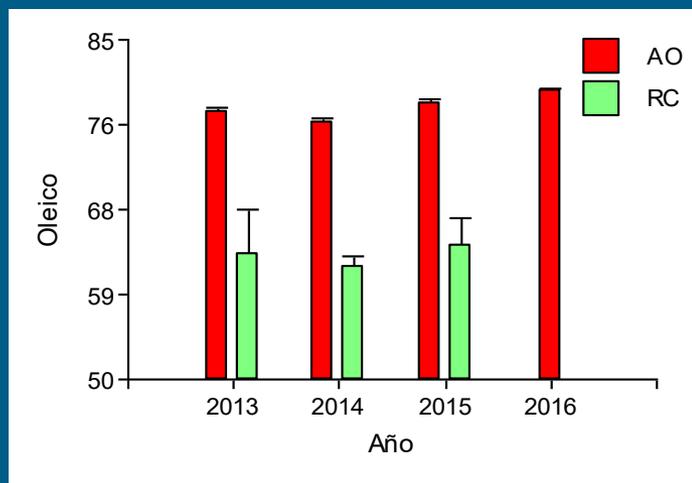
Su importante contenido de calcio magnesio y manganeso le otorga una moderada dureza, que resulta agradable al paladar y le confiere una textura particularmente crocante.

Su coloración marrón clara se destaca por su uniformidad, en tratamientos mediante procesos de calor, dicha coloración se realza con un tenue brillo dorado, muy agradable a la vista.

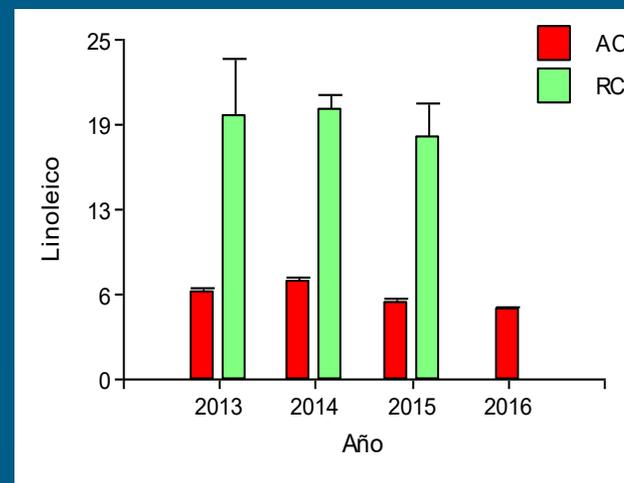
RESULTADOS DE LOS CUATRO ÚLTIMOS AÑOS DE CONVENIO FMA-INTA EN MUESTRAS DE GRANOS DE MANI CONFITERIA

ALTO OLEICO y RUNNER COMÚN

% ACIDO OLEICO

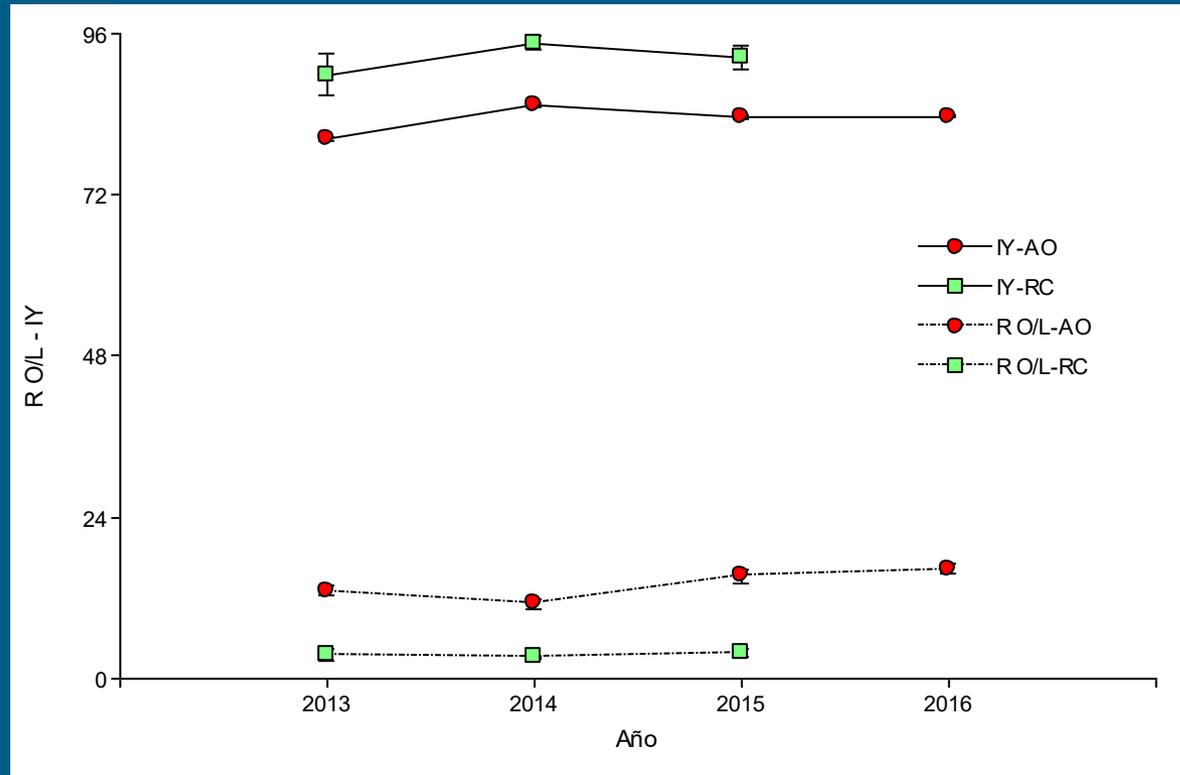


% LINOLEICO



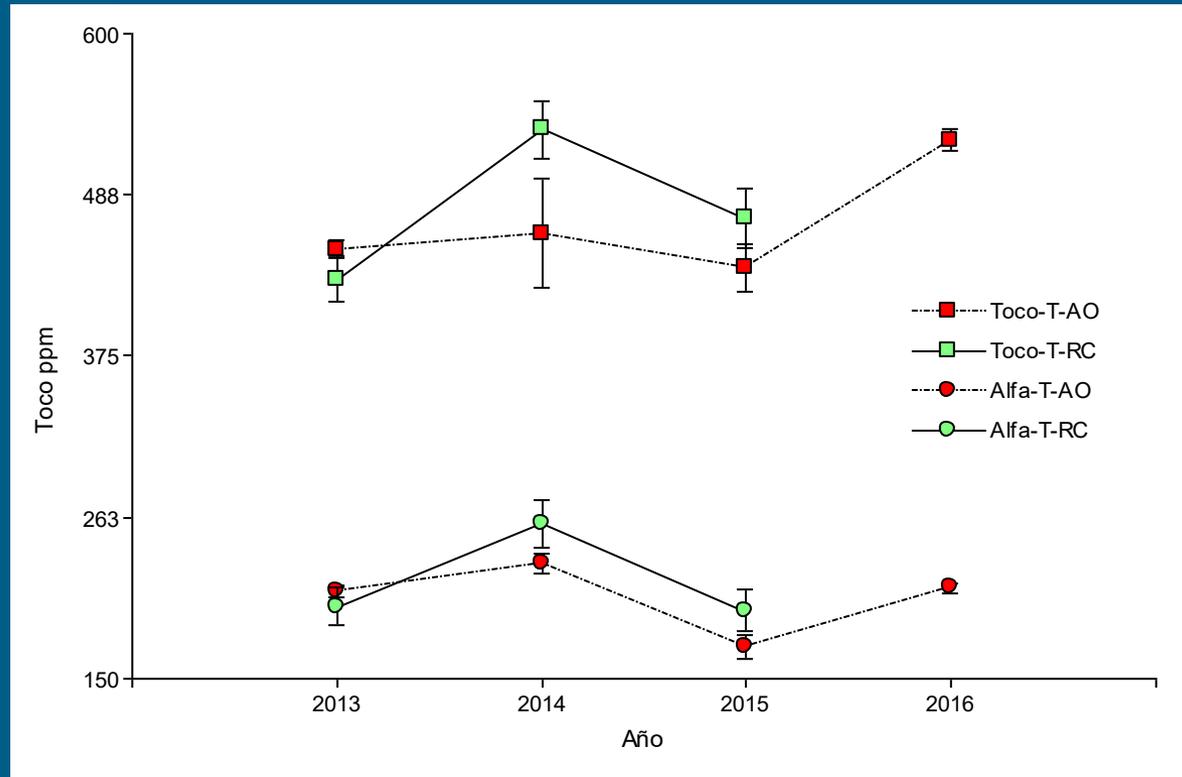
RESULTADOS DE LOS CUATRO ÚLTIMOS AÑOS DE CONVENIO FMA-INTA EN MUESTRAS DE GRANOS DE MANI CONFITERIA

ALTO OLEICO y RUNNER COMÚN



RESULTADOS DE LOS CUATRO ÚLTIMOS AÑOS DE CONVENIO FMA-INTA EN MUESTRAS DE GRANOS DE MANI CONFITERIA

ALTO OLEICO y RUNNER COMÚN

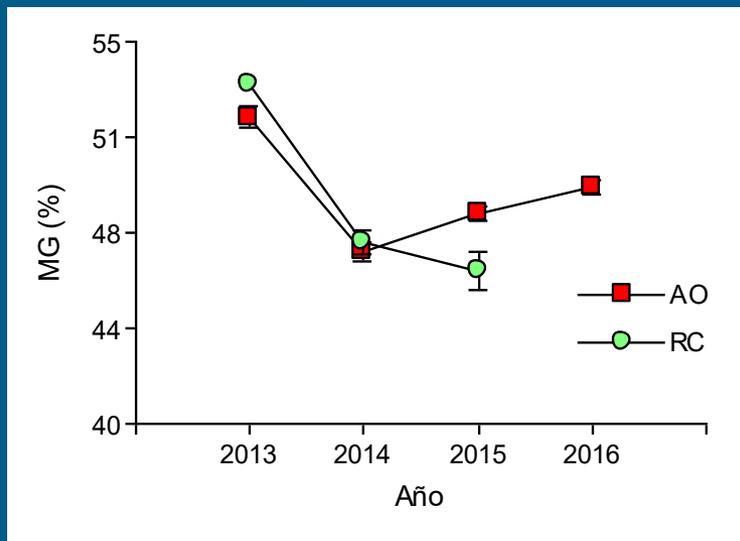


Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

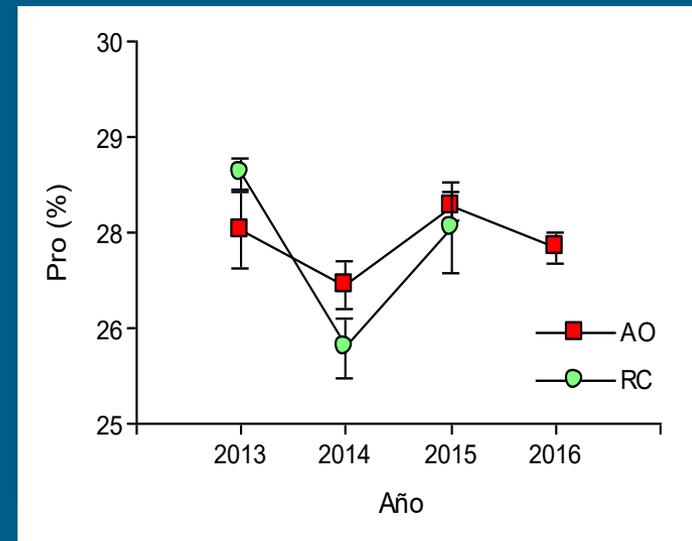
RESULTADOS DE LOS CUATRO ÚLTIMOS AÑOS DE CONVENIO FMA-INTA EN MUESTRAS DE GRANOS DE MANI CONFITERIA

ALTO OLEICO y **RUNNER COMÚN**

% MATERIA GRASA



% PROTEINAS



RESULTADOS DE LOS CUATRO ÚLTIMOS AÑOS DE CONVENIO FMA-INTA EN MUESTRAS DE GRANOS DE MANI CONFITERIA ALTO OLEICO y RUNNER COMÚN

Variable	Nº Muestras	Media	D.E.	E.E.	CV	Mín	Máx
(%) Ac. Oleico AO	83	78	1.77	0.39	2.27	73.6	80.6
(%) Ac.Oleico RC	11	62.3	2.83	5.26	8.34	56.17	66.55
(%)Ac.Linoleico AO	83	6.1	1.49	0.33	24.72	4.06	9.70
(%)Ac.Linoleico RC	11	18.9	4.78	2.58	25.38	15.64	25.05
O/L AO	83	13.9	3.30	0.74	23.71	7.85	20.35
O/L RC	11	3.5	1.03	0.55	28.37	2.25	4.31
Índice de Iodo AO	83	82.9	1.17	0.26	1.42	81.20	85.74
Índice de Iodo RC	11	91.9	3.66	1.97	4.02	89.59	96.73
(ppm) Total-Tocoferoles AO+RC	94	472,86	53,5 6	18,0 7	11,49	357,2 5	539,0 4
(ppm) Alfa-Tocoferol AO+RC	94	212,54	27,0 5	10,4 0	12,96	175,8 9	261,2 4
(%) Humedad AO+RC	94	6.81	0.55	0.17	8.08	5.87	7.75
(%) Materia Grasa AO+RC	94	48.95	1.21	0.38	2.50	46.51	50.84
(%)Proteína AO+RC	94	27.33	1.09	0.35	3.99	24.67	29.00
(%) Acidez AO+RC	94	0.53	0.18	0.06	34.04	0.32	0.92
(%)Cenizas AO+RC	94	2.36	0.18	0.09	7.78	2.18	2.63
GLU g/100g PS -AO+RC	94	0.36	0.18	0.08	64.29	0.21	0.73
FRU g/100g PS -AO+RC	94	0.25	0.18	0.07	67.16	0.13	0.62
SAC g/100g PS -AO+RC harina desgras	94	16.11	2.01	0.83	12.06	13.18	18.65



PERFIL DE ELEMENTOS MINERALES EN LAS TRES ULTIMAS CAMPAÑAS SE REALIZÓ EN EL LABORATORIO DE ISIDSA –SECyT UNC

Variable	Nº Muestras	Media	D.E	Mín	Máx
(mg/kg) Magnesio	34	2111.7	180.8	1753	2497
(mg/kg) Potasio	34	7439.1	675.3	5992	8690
(mg/kg) Calcio	34	675.7	162.8	384	990
(mg/kg) Sodio	34	101.4	42.2	19	146
(mg/kg) Manganeso	34	15.7	2	11.6	19.4
(mg/kg) Hierro	34	21.8	5.5	8.9	34.4
(mg/kg) Cobre	34	11.3	1.4	8.6	13.9
(mg/kg) Cinc	34	32.2	3.4	25	37.5
(mg/Kg) Molibdeno	34	3.72	1.5	ND	7.16
(mg/Kg) Cromo	34	0.104	0.09	0.036	0.36
(mg/Kg) Cobalto	34	0.029	0.008	0.017	0.042



Perfil de aminoácidos en grano de maní

Variable	Promedio
(mg/100Gs) <u>Isoleucina (Ile)</u>	0.51
(mg/100Gs) <u>Leucina (Leu)</u>	1.32
(mg/100Gs) <u>Lisina (Lys)</u>	0.82
(mg/100Gs) <u>Metionina (Met)</u>	0.16
(mg/100Gs) <u>Fenilalanina (Phe)</u>	1.07
(mg/100Gs) <u>Treonina (Thr)</u>	0.52
(mg/100Gs) <u>Triptófano (Trp)</u>	0.11
(mg/100Gs) <u>Valina (Val)</u>	0.68
(mg/100Gs) <u>Histidina (His)</u> (condicionalmente)	0.63
(mg/100Gs) <u>Arginina (Arg)</u> (condicionalmente)	2.45
TOTALES	20.65



CARACTERISTICAS DIFERENCIALES

DEL MANI PRODUCIDO EN LA PCIA DE CORDOBA

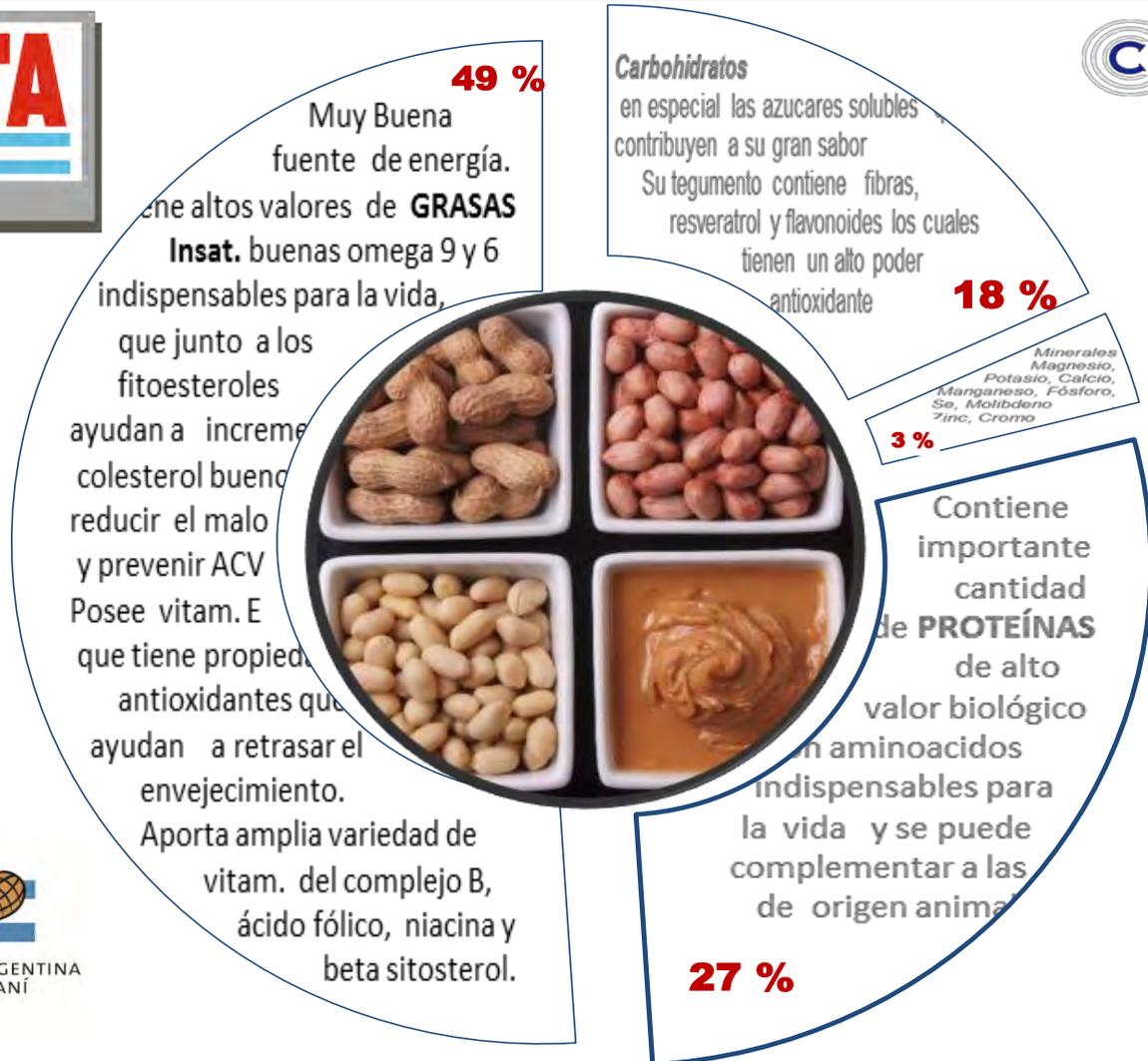
(según los antecedentes y resultados encontrados en los varios años de desarrollo de este Proyecto)

- CONTENIDO DE ACIDO OLEICO
- CONTENIDO DE AZUCARES
- CONTENIDO DE ANTIOXIDANTES COMO VITAMINA E
- FITOESTEROLES EN ESPECIAL BETA-SITOSTEROL
- CONTENIDO DE CALCIO, MAGNESIO, MANGANESO, Selenio y Cinc
- BAJO CONTAMINACION QUIMICA (CADMIO, PLOMO)
- MUY BUEN SABOR
- AUSENCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICI



ATRIBUTOS DEL GRANO DE MANÍ CONFITERIA CORDOBÉS

Laboratorio Calidad de granos, AMV- EEA INTA Manfredi. Trabajo subsidiado por proyectos de INTA-Fundación maní argentina (FMA) 23446-RES-579, PRET CENTRO-CORDO 1262205, INTA PNAIyAV -1130043.





Con los resultados obtenidos de este proyecto, se espera que la caracterización de la CALIDAD E INOCUIDAD y la obtención de la DOC del Maní Argentino constituya una verdadera herramienta para aumentar su **valor agregado** y comercial en el mercado internacional y que favorezca el ingreso de divisas de la región pero también adoptar las BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS EN EL USO DE FITOSANITARIOS.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

CONTRIBUCIONES DEL CONVENIO FMA-INTA EN CALIDAD NUTRICIONAL E INOCUIDAD DEL GRANO DE MANI CONFITERÍA PARA EXPORTACIÓN

- Producción de Antecedentes científicos durante mas de una década para contribuir a que se sancione la LEY Provincial 10094 Denominación maní de Córdoba (año 2012).
- Contribución desde el Convenio CCT-INTA-FMA al «Premio que recibió la CAMARA DEL MANI, PREMIO A LA CULTURA EXPORTADORA» otorgado por le Gobierno de la pcia de córdoba.
- El perfil de ácidos grasos del aceite de maní argentino está fuera de la norma STAN 210 de codex alimentarius. Se elabora en el marco del Convenio, la evidencia científica que se eleva ante la comisión del codex alimentarius para solicitar se considere el perfil de ácidos grasos del maní de argentina en el STAN 210. (+ ácido oleico y + ácido erúxico)
- Contribución en la temática de inocuidad en relación a residuos de plaguicidas en granos y demanda internacional-



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

- Producción de Antecedentes científicos durante mas de una década para contribuir a que se sancione la LEY Provincial 10094 Denominación maní de Córdoba (año 2012).

EN SETIEMBRE DEL 2012



*La Legislatura de la Provincia de Córdoba
Sanciona con fuerza de
Ley: 10094*

Artículo 1º.- *Objeto. Créase la denominación “Maní de Córdoba” a los fines de proteger la calidad de origen que identifica a dicho producto.*

Artículo 2º.- *Denominación. Entiéndese la denominación “Maní de Córdoba” al sello distintivo de origen, calidad, características y condición que identifica exclusivamente al maní cultivado dentro del territorio de la Provincia de Córdoba, que cumpla con los*

Times New Roman 14



AaBbCc

AaBbCc

AaBbCcI



Buscar

Reemplazar

Seleccionar

Edición

N K S abc x x Aa ab A



Énfasis

Normal

Subtítulo

Cambiar estilos

Fuente

Párrafo

Estilos

sanciones para quienes incumplan con el objeto de la presente Ley, y a determinar el procedimiento para su aplicación.

Artículo 10.- Reglamentación. *El Poder Ejecutivo Provincial debe reglamentar la presente Ley en el plazo de ciento ochenta (180) días a partir de su publicación.*

Artículo 11.- De forma. *Comuníquese al Poder Ejecutivo Provincial.*

DADA EN LA SALA DE SESIONES DE LA LEGISLATURA PROVINCIAL, EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA, A LOS VEINTISÉIS DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DOCE.-----

GUILLERMO CARLOS ARIAS
SECRETARIO LEGISLATIVO
LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

ALICIA MÓNICA PREGNO
VICEGOBERNADORA
PRESIDENTA
LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

24 de Octubre de 2012 | 9:54:50

134° PERIODO LEGISLATIVO



Dirección de Prensa Legislatura de la Provincia de Córdoba

Actividad legislativa para el miércoles 24 de octubre de 2012

[Inicio](#) [Acreditaciones de prensa](#) [Suscripción al boletín](#) [Contacto](#) [Dirección de prensa](#)



Presidencia Alicia Pregno

- Inicio
- Información general
- Vicegubernación
- Síntesis de sesiones
- Orden del día
- Asuntos entrados
- Versiónes taquigráficas
- Comisiones legislativas
- Leyes destacadas
- Extensión y Capacitación



La denominación "Maní de Córdoba" identificará la calidad de este característico producto cordobés

Publicado: 26/09/2012 | El pleno legislativo aprobó de forma unánime una ley por la que se crea la denominación de origen "Maní de Córdoba" cuya finalidad es identificar, proteger la calidad y las características del maní cultivado en nuestra provincia.

Originalmente, esta denominación fue creada, establecida y promovida por la Cámara Argentina del Maní en 2007, año en que fue presentada al mercado internacional por la mencionada cámara.

Agenda Legislativa Semanal

Orden del día

- 37ª sesión ordinaria - 24 de octubre de 2012

Asuntos entrados

- 37ª sesión ordinaria - 24 de octubre de 2012

Síntesis de sesiones

- Resumen de la 36ª sesión ordinaria del 17 de octubre de 2012

Comisiones legislativas

- Miércoles 24 de octubre de 2012
- Martes 23 de octubre de 2012

Extensión y Capacitación

- Cursos de capacitación para empleados legislativos
- Actividades culturales y de extensión - semana del 22 al 26 de octubre -
- Programa educativo "La Legislatura va a la escuela" - Cronograma de visitas

Leyes Destacadas

- Ley 10094 - Denominación de origen Maní de Córdoba
- Ley 10081 - Tasa vial provincial
- Ley 10078 - Fortalecimiento del sistema



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

- **Contribución desde el Convenio CCT-INTA-FMA al «Premio que recibió la CAMARA DEL MANI, PREMIO A LA CULTURA EXPORTADORA» otorgado por le Gobierno de la pcia de córdoba.**

Inicio x Cámara del Maní, Premio x

www.agrovoy.com.ar/actualidad/camara-del-mani-premio-la-cultura-exportadora

Aplicaciones Guidelines for submitti Registration fees | Grei cam V Congreso Internaci INTA :: Mi Usuario INT bases.inta.gob.ar/institi stand-inta.jpg (500x35 Recibidos (276) - mais Otros marcadores

agrovoy Actualidad Agricultura Ganadería Entrevistas Clima Jornadas INSCRIPCIÓN JORNADA

FLYING BUG QUIENES SOMOS... Flying Bug es una división de Punto Net Soluciones SRL que ofrece servicios profesionales con DRONES. Disponemos de equipos de última generación que nos permiten tomar fotografías de alta calidad y efectuar filmaciones en alta definición.

ACTUALIDAD 07/12/2012

Cámara del Maní, Premio a la Cultura Exportadora

La entidad empresarial fue elegida como primera destinataria del galardón que este año incorporó la agencia del Gobierno provincial.

Facebook 0 Twitter 0

GRUPO AGROEMPRESA ARGENTINA
LA SOLUCIÓN INTEGRADA, PARA SU CAMPO

TEMAS DEL DÍA

Inicio Inicio Chrome Firefox Word Excel Outlook OneDrive

ES 05:46 p.m. 31/07/2017



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

- El perfil de ácidos grasos del aceite de maní argentino está fuera de la norma STAN 210 de codex alimentarius. Se elabora en el marco del Convenio, la evidencia científica que se eleva ante la comisión del codex alimentarius para solicitar se considere el perfil de ácidos grasos del maní de argentina en el STAN 210. (+ ácido oleico y + ácido erúcido)

[english](#) [français](#) [español](#) [العربية](#) [中文](#) [русский](#)

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Normas internacionales de los alimentos

 Organización Mundial de la Salud
  Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

[Página principal](#)
[Sobre el Codex](#)
[Miembros y observadores](#)
[Comités y grupos especiales](#)
[Reuniones e Informes](#)
[Cartas Circulares](#)
[Normas Oficiales](#)
 Lista de las normas
 Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA)
 LMR de medicamentos veterinarios
 LMR de plaguicidas
 Compilaciones impresas
 Fondo Fiduciario FAO/OMS para la participación en el Codex
[Procedimientos y Estrategias](#)
[Bases científicas para el Codex](#)
[Contacto y Enlaces](#)
[Login](#)

Total: 337 Records

Referencia	Título	Comité	Última modificación	EN FR ES AR ZH RU
CAC/GL 1-1979	Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades	CCFL	1991	✓✓✓✓✓
CAC/GL 2-1985	Directrices sobre Etiquetado Nutricional	CCFL	2013	✓✓✓✓✓
CAC/GL 3-1989	Orientaciones para una Evaluación Sencilla de la Ingesta de Aditivos Alimentarios	CCFA	1989	✓✓✓✓✓
CAC/GL 4-1989	Directrices Generales para la Utilización de Productos Proteínicos Vegetales (PPV) en los Alimentos	CCVP	1989	✓✓✓✓✓
CAC/GL 8-1991	Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad	CCNFSDU	2013	✓✓✓✓✓
CAC/GL 9-1987	Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos	CCNFSDU	1991	✓✓✓✓✓
CAC/GL 10-1979	Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños	CCNFSDU	2009	✓✓✓✓✓
CAC/GL 13-1991	Directrices para la Conservación de la Leche Cruda Mediante la Aplicación del Sistema de la Lactoperoxidasa	CCMMP	1991	✓✓✓✓✓
CAC/GL 14-1991	Guía para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas Utilizadas en los Productos Cármicos Elaborados	CCPMPP	1991	✓✓✓✓✓
CAC/GL 17-1993	Directrices Sobre Procedimientos Básicos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados	CCPFV	1993	✓✓✓✓✓
CAC/GL 19-1995	Directrices para el Intercambio de Información en Situaciones de Urgencia con Respeto al Control de los Alimentos	CCFICS	2013	✓✓✓✓✓
CAC/GL 20-1995	Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos	CCFICS	1995	✓✓✓✓✓
CAC/GL 21-1997	Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos	CCFH	2013	✓✓✓✓✓



ES  03:53 p.m. 14/11/2013



Ministerio de Agricultura,
 Ganadería y Pesca
 Presidencia de la Nación



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Sistema de las Naciones Unidas

Órganos principales

- Asamblea General
- Consejo de Seguridad
- Consejo Económico y Social
- Secretaría
- Corte Internacional de Justicia
- Consejo de Administración Fiduciaria⁶

Órganos subsidiarios

- Comités principales y otros comités del periodo de sesiones
- Comisión de Desarme
- Comisión de Derecho Internacional
- Consejo de Derechos Humanos
- Comités permanentes y órganos especiales

Fondos y programas¹

- ACNUR** Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados
- ONU-Habitat** Programa de las Naciones Unidas para los Asentamientos Humanos
- ONU-Mujeres** Entidad de las Naciones Unidas para la Igualdad entre los Géneros y el Empoderamiento de las Mujeres
- OOPS²** Organismo de Obras Públicas y Socorro de las Naciones Unidas para los Refugiados de Palestina en el Cercano Oriente

- PMA** Programa Mundial de Alimentos
- PNUD** Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo
- FNNUC** Fondo de las Naciones Unidas para el Desarrollo de la Capitalización
- VNU** Voluntarios de las Naciones Unidas
- PNUMA** Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente
- UNCTAD** Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo
- CCI** Centro de Comercio Internacional (UNCTAD/OMC)
- UNFPA** Fondo de Población de las Naciones Unidas
- UNICEF** Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia
- UNODC** Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito

Institutos de investigación y capacitación

- UNICRI** Instituto Interregional para Investigaciones sobre la Delincuencia y la Justicia
- UNIDIR³** Instituto de las Naciones Unidas de Investigación sobre el Desarme

- UNITAR** Instituto de las Naciones Unidas para Formación Profesional e Investigaciones
- UNRISD** Instituto de las Naciones Unidas de Investigación para el Desarrollo Social
- UNSSC** Escuela Superior del Personal de las Naciones Unidas
- UNU** Universidad de las Naciones Unidas

Otros órganos

- ONUSIDA** Programa Conjunto de las Naciones Unidas sobre el VIH/SIDA
- UNISDR** Estrategia Internacional para la Reducción de los Desastres
- UNOPS** Oficina de las Naciones Unidas de Servicios para Proyectos

Órganos conexos

- CTBTO-Comisión Preparatoria** Comisión Preparatoria de la Organización del Tratado de prohibición completa de los ensayos nucleares
- OIEA^{1,3}** Organismo Internacional de Energía Atómica
- OMC^{1,4}** Organización Mundial del Comercio
- OPCW** Organización para la Prohibición de las Armas Químicas

Órganos subsidiarios

- Comité de Estado Mayor
- Comités contra el terrorismo
- Comités de sanciones (ad hoc)
- Comités permanentes y órganos especiales

Misiones políticas y operaciones de mantenimiento de la paz

- Tribunal Penal Internacional para la ex Yugoslavia
- Tribunal Penal Internacional para Rwanda

Órgano consultivo subsidiario

- Comisión de Consolidación de la Paz de las Naciones Unidas

Organismos especializados¹⁻⁵

- FAO** Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
- OMI** Organización Marítima Internacional
- FIDA** Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola
- OMM** Organización Meteorológica Mundial
- FMI** Fondo Monetario Internacional
- OMPI** Organización Mundial de la Propiedad Intelectual
- Grupo del Banco Mundial**
- AIF** Asociación Internacional de Fomento
- OMS** Organización Mundial de la Salud
- BIRF** Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento
- OMT** Organización mundial del Turismo
- CFI** Corporación Financiera Internacional
- ONUDI** Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial
- CIADI** Centro Internacional de Arreglo de Diferencias relativas a Inversiones
- UIT** Unión Internacional de Telecomunicaciones
- OMGI** Organismo Multilateral de Garantía de Inversiones
- UNESCO** Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
- OACI** Organización de Aviación Civil Internacional
- UPU** Unión Postal Universal
- OIT** Organización Internacional del Trabajo

Comisiones orgánicas

- Ciencia y Tecnología para el Desarrollo
- Condición Jurídica y Social de la Mujer
- Desarrollo Sostenible
- Estadística
- Estupefacientes
- Foro de las Naciones Unidas sobre los Bosques
- Población y Desarrollo
- Prevención del Delito y Justicia Penal

Comisiones regionales

- CEE** Comisión Económica para Europa
- CEPA** Comisión Económica para África
- CEPAL** Comisión Económica para América Latina y el Caribe
- CESPAO** Comisión Económica y Social para Asia Occidental
- CESPAP** Comisión Económica y Social para Asia y el Pacífico

Otros órganos

- Comité de Expertos en Administración Pública
- Comité de Políticas de Desarrollo
- Comité encargado de las organizaciones no gubernamentales
- Comités del periodo de sesiones y comités permanentes y grupos de expertos, grupos especiales y conexos
- Foro Permanente para las Cuestiones Indígenas
- Grupo de Expertos de las Naciones Unidas en Nombres Geográficos

Departamentos y oficinas

- EOSG** Oficina del Secretario General
- ACNUDH** Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos
- DAES** Departamento de Asuntos Económicos y Sociales
- DAP** Departamento de Asuntos Políticos

- DFS** Departamento de Apoyo a las Actividades sobre el Terreno
- DG** Departamento de Gestión
- DGACM** Departamento de la Asamblea General y de Gestión de Conferencias
- DIP** Departamento de Información Pública

- DSS** Departamento de Seguridad
- OCAH** Oficina de Coordinación de Asuntos Humanitarios
- OIA** Oficina de Asuntos Jurídicos
- ONUG** Oficina de las Naciones Unidas en Ginebra
- ONULIN** Oficina de las Naciones Unidas en Nairobi

- OSSI** Oficina de Servicios de Supervisión Interna
- SRSG/CAAC** Oficina del Representante Especial del Secretario General para la cuestión de los niños y los conflictos armados
- SRSG/SVC** Oficina del Representante Especial del Secretario General sobre la Violencia Sexual en los Conflictos
- UN-OHRLS** Oficina del Alto Representante para los Países Menos Adelantados, los Países en Desarrollo sin Litoral y los Pequeños Estados Insulares en Desarrollo
- UNODA** Oficina de Asuntos de Desarme

Notas

- Las Naciones Unidas, sus fondos y programas, los organismos especializados, el OIEA y la OMC son miembros de la Junta de Jefes Ejecutivos del sistema de las Naciones Unidas para la coordinación.
 - El OOPS y el UNIDIR informan solo a la Asamblea General.
 - El OIEA informa al Consejo de Seguridad y a la Asamblea General.
 - La OMC no está obligada a presentar informes a la Asamblea General, pero contribuye, según las necesidades, a la labor de la Asamblea General y del Consejo Económico y Social, en cuestiones de finanzas y de desarrollo, entre otras cosas.
 - Los organismos especializados son organizaciones autónomas cuya labor la coordina el Consejo Económico y Social (en el plano intergubernamental) y la Junta de Jefes Ejecutivos del sistema de las Naciones Unidas para la coordinación (en el caso de las secretarías).
 - El Consejo de Administración Fiduciaria suspendió su labor el 1° de noviembre de 1994, después de que el 1° de octubre de 1994 el territorio de las Islas del Pacífico (Palau), el único territorio en fideicomiso, fuera independiente.
- Este no es un documento oficial de las Naciones Unidas ni recoge la estructura de la Organización en su totalidad*

Elaborado por el Departamento de Asuntos Políticos de las Naciones Unidas. DTP/2010 Rev.3 - 13/02/2011 - Agosto de 2013

fo23_12s.pdf - Adobe Acrobat Reader DC

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

Inicio Herramientas folleto-mani-caract... Curriculum Vitae Jo... fo23_12s.pdf x Iniciar sesión

1 / 35 154%

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



**Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura**



**Organización
Mundial de la Salud**

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 12 del programa **CX/FO 13/23/12**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

22^a reunión

Langkawi, Malasia, 25 de febrero – 1 de marzo de 2013

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES
ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS Y OTROS
FACTORES DE CALIDAD DE ACEITE DE MANÍ**

(Propuesta elaborada por Argentina)

INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

Inicio 04:54 p.m. 31/07/2017



**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**
Presidencia de la Nación

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

22ª reunión

Langkawi, Malasia, 25 de febrero – 1 de marzo de 2013

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS Y OTROS

FACTORES DE CALIDAD DE ACEITE DE MANÍ

(Propuesta elaborada por Argentina)

INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

Argentina desea presentar el presente documento en vistas de debatir la revisión de los límites de algunos perfiles de composición de ácidos grasos del aceite de maní y otros factores de calidad relacionados, con el fin de que el ajuste revisado de estos parámetros permita representar fehacientemente la variabilidad mundial de los aceites de maní que hoy en día son comercializados.

Actualmente la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999) establece algunos valores de composición de ácidos grasos que no engloban la realidad de los aceites producidos en Argentina. Siendo nuestro país uno de los principales exportadores de aceite de maní crudo, se considera relevante realizar una revisión de los parámetros de ácidos grasos y, por ende, del índices de Yodo y la densidad relativa, en vistas de que no están contemplando la variabilidad de la producción de aceite de maní argentino, y en consecuencia no reflejan la realidad del comercio internacional.

fo23_12s.pdf - Adobe Acrobat Reader DC
Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

Inicio Herramientas folleto-mani-caract... Curriculum Vitae Jo... fo23_12s.pdf x Iniciar sesión

22 / 35 109%



CARACTERIZACIÓN DE LA CALIDAD DEL MANÍ CONFITERÍA ARGENTINO.

COMPOSICION QUIMICA Y NUTRICIONAL

PERFIL DE ACIDOS GRASOS

(Resumen Etapas I; II y III)

Objetivo

El objetivo de los análisis realizados a la producción de maní confitería argentino durante las campañas 2007 / 2008 y 2010, fue la caracterización de la composición química y nutricional del MANI ARGENTINO listo para exportación, en variedades Runner Común y Alto Oleico.

Esta investigación se enmarca en el Proyecto de Investigación que Fundación Maní Argentino mantiene con el INTA a través del Convenio de Vinculación Tecnológica No. 20562 firmado entre la Fundación Maní Argentino y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, organismo nacional de investigaciones agropecuarias, Estación Experimental Agropecuaria Manfredi, Laboratorio de Calidad Nutricional de Granos (Cereales y Oleaginosas), y que incluye el trabajo conjunto con el INTA Castelar y el Centro de Excelencia en Procesos de Córdoba (CEProCor).

Este CVT, se realiza anualmente con el objeto de complementar el respaldo científico para la Denominación de Origen Maní de Córdoba.

Los análisis de la composición químico-nutricional de las muestras de maní se realizaron en el Laboratorio de Calidad Nutricional de la FEA INTA Manfredi, el cual se encuentra en el proceso

Inicio [Taskbar icons] ES 05:05 p.m. 31/07/2017



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Perfil de Composición de Ácidos Grasos de Maní

Ácidos grasos	Propuesta Argentina	CODEX-STAN 210
C16:0	5.0 – 14.0	8.0 - 14.0
C16:1	ND - 0.2	ND - 0.2
C18:0	1.0 - 4.5	1.0 - 4.5
C18:1	35.0 – 80	35.0 - 69.0
C18:2	4.0 - 43.0	12.0 - 43.0
C18:3	ND - 0.3	ND - 0.3
C20:0	0.7 - 2.0	1.0 - 2.0
C20:1	0.7 - 3.2	0.7 - 1.7
C22:0	1.5 - 4.5	1.5 - 4.5
C22:1	ND - 0.55	ND - 0.3
C24:0	0.5 - 2.5	0.5 - 2.5
C24:1	ND - 0.3	ND - 0.3

Otros parámetros de Calidad:

Índice de Iodo

Codex: 86 – 107

Propuesta Argentina: 77 – 107

Densidad Relativa

Codex: 0.912 – 0.920 $x=20^{\circ}\text{C}$

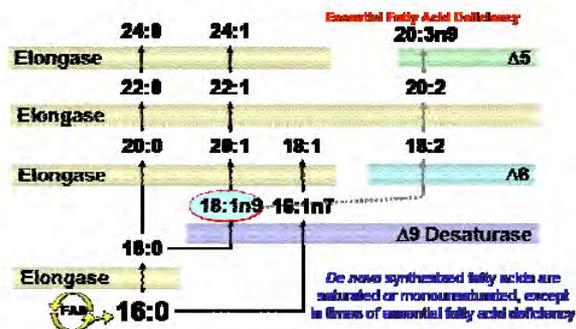
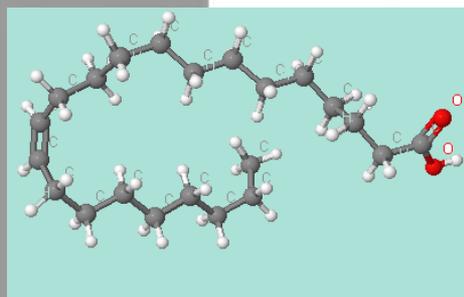


Fundación Maní Argentino
www.fundacionmani.org.ar



Por último, en relación a la consulta que origina el siguiente informe, respecto al contenido de ácido erúico de los aceites provenientes de semillas de maní cv. Alto Oleico, cabe destacar que los ácidos grasos monoinsaturados se sintetizan a partir del metabolismo propio de cada individuo (determinado por su ADN), diferenciándose entre sí debido a una enzima denominada ligasa que les agrega moléculas de Carbono según puede verse en la siguiente gráfica.

De Novo Metabolism



La lipogénesis, reacción química a partir de la cual se sintetizan los ácidos grasos, da lugar al alargamiento de las cadenas de ácidos grasos. Esta síntesis sucede en el retículo





Muchas gracias





Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

ORGANISMOS INTERNACIONALES

NACIONES UNIDAS



ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD “OMS”

ORGANIZACIÓN DE LA NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACION
Y LA AGRICULTURA –“FAO”

Programa conjunto FAO/OMS

CODEX ALIMENTARIUS



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

ORGANISMOS REGIONALES Y NACIONALES

- NORMAS **MERCOSUR**
- **CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO**
- NORMAS SAGPyA Y **SENASA**
- NORMAS PROVINCIALES



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

**Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos**

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 118/2008 y 474/2008 Modificación.

Bs. As., 10/6/2008

VISTO la Ley 18.284, los Artículos 1363 y 1381 del Decreto N° 2126 de fecha 30 de junio de 1971 y el expediente N° 1-0047-2110-5387-06-3 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que a fin de actualizar los valores de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de proteínas, vitaminas y minerales para los individuos de los distintos grupos poblacionales tomando como referencia las últimas recomendaciones de: Human Vitamin and Mineral Requirements, FAO/OMS, 2002 y Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academies Press, 2002-2005., resulta necesario modificar las previsiones de los artículos 1363 y 1381 —Capítulo XVII del Código Alimentario Argentino—.



**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**
Presidencia de la Nación

ONU-OMS-FAO

-CODEX ALIMENTARIUS-

CODIGO ALIMENTARIO-MERCOSUR (Normativas)

ETIQUETADO NUTRICIONAL
VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR)
DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

Valor Energético 2000 kcal – 8400 Kj

Carbohidratos	300 gramos
Proteínas	75 gramos
Grasas Totales	55 gramos
Grasas Saturadas	22 gramos
Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2400 miligramos



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

**VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE
NUTRIENTES (IDR)
VITAMINAS Y MINERALES**

Vitamina A	600	µg
Vitamina D	5	µg
Vitamina C	45	mg
Vitamina E	10	mg
Tiamina	1,2	mg
Riboflavina	1,3	mg
Niacina	16	mg
Vitamina B6	1,3	mg
Ácido fólico	400	µg
Vitamina B12	2,4	µg
Biotina	30	µg
Ácido pantoténico	5	mg
Calcio	1000	mg
Hierro	14	mg
Magnesio	260	mg
Zinc	7	mg
Yodo	130	µg



**VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA
DE NUTRIENTES (IDR)
VITAMINAS Y MINERALES**

Vitamina K	65 µg
Fósforo	700 mg
Flúor	4 mg
Cobre	900 µg
Selenio	34 µg
Molibdeno	45 µg
Cromo	35 µg
Manganeso	2,3 mg
Colina	550 mg



Aminoácidos	Composición de referencia IDR (mg de aminoácido/g de proteína)
Histidina	15
Isoleucina	30
Leucina	59
Lisina	45
Metionina + cisteína	22
Fenilalanina + tirosina	38
Treonina	23
Triptofano	6
Valina	39

Referencia FAO/WHO/UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. WHO Technical Report Series Nº 935. World Health Organization, Geneva, Switzerland.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación