

## RANGO DE ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PARA DERIVADOS DE LA YUCA

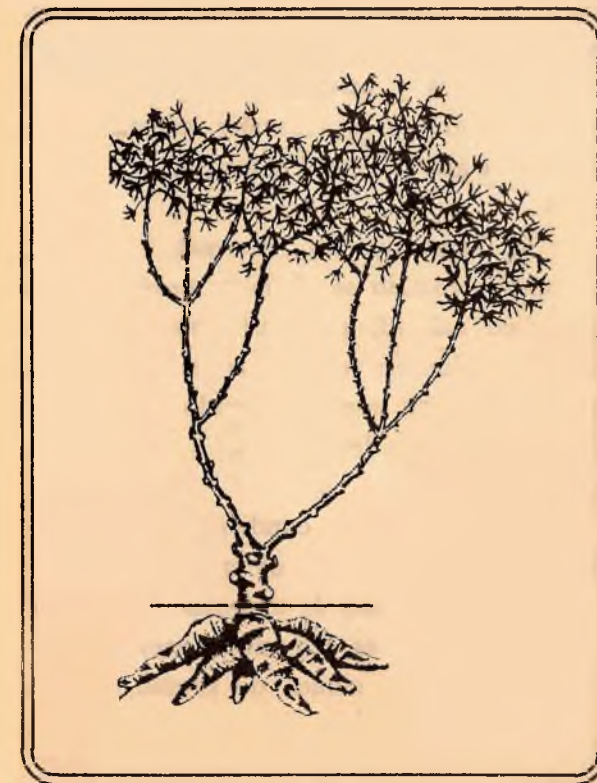
	HUMEDAD °/o	CENIZA °/o	FIBRA °/o	ALMIDON °/o	PROTEINA °/o	pH
Trozos de yuca	10 - 14	1,8 - 3	2,1 - 5	70 - 82		
Pellets	13 - 14	2 - 3	4 - 5	70 - 72		
Bagazo	max 10	max 3	max 15		min 2	
Harina de yuca	10 - 14	1,8 - 3	1 - 6	70 - 82		
Almidón	max 12		max 0,3 más 80			4,5 - 7

## SUGERENCIAS PARA MANTENER LA CALIDAD DE UN PRODUCTO

- Cosecha oportuna.
- No mezclar variedades.
- Limpieza de raíces, accesorios utilizados, lugar de secado.
- Correcto sistema de secado y almacenamiento.
- Análisis químicos oportunos.
- Análisis microbiológicos (cuantitativo).

*PRODUCCION:*  
Secc. de Comunicación del INIAP  
Casilla 17-01-340 - Quito - Ecuador  
Plegable No. 137  
Abril-1994  
AdeR.

## CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LA YUCA Y SUS DERIVADOS



Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias  
E C U A D O R

## CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LA YUCA Y SUS DERIVADOS

Ing. Gloria Cobeña Ruíz \*  
Ing. Francisco Hinojosa G. \*  
Dra. Susana E. de Rivera \*\*

La yuca (*Manihot esculenta* Crantz) en el país constituye un cultivo importante, ya que representa una fuente económica de carbohidratos y otros nutrientes requeridos por el hombre y los animales, además es un cultivo de alto potencial industrial.

El abastecimiento de materia prima, siempre y cuando se oferte un producto que garantice calidad, permitirán valorizar más la producción de yuca y sus derivados, y la opción de abrir nuevos mercados de los productos obtenidos de esta raíz.

La calidad, es la condición que permite enmarcarlos dentro de los criterios de aceptación o de rechazo de un producto; lo cual se consigue con las determinaciones de laboratorio y observaciones de campo, y esta debe establecerse dependiendo del uso final.

\* *Técnicos del Programa Tubérculos y Raíces Tropicales. INIAP—E.E. Portoviejo.*

\*\* *Técnico del Laboratorio de Nutrición. INIAP E.E. Santa Catalina.*

El INIAP, a través de su Laboratorio de Bromatología y Calidad en la Estación Experimental Portoviejo ofrece al público un eficiente servicio de análisis de calidad de los productos y subproductos que permitan mantener la calidad y competir a nivel de mercado.

### ANALISIS QUE SE REALIZAN

En la actualidad el Laboratorio de Bromatología y Calidad está en capacidad de realizar los siguientes análisis: humedad, cenizas o sustancias minerales, grasa o extracto etéreo, proteína cruda, fibra cruda, extractos libres de nitrógeno, pH, acidez, almidones, contenido de azúcares, cianógenos totales y ácido cianhídrico.

### COMO TOMAR MUESTRAS PARA EL ENVIO AL LABORATORIO

- De cada lote del producto a analizarse (almidón, harina, etc.) se toman varias submuestras de diferentes lugares del sitio de almacenamiento, se mezclan las mismas, y se toma una muestra final de aproximadamente 0,5 kg.
- No se debe mezclar muestras de diferentes lotes.
- Evite tomar muestras de un producto que se considere contaminado o que presente una apariencia no adecuada.

— Enviar las muestras al laboratorio en bolsas de plástico con la identificación siguiente:

- \* Fecha de recolección de la muestra.
- \* Clase o tipo de muestra.
- \* Lugar de procedencia.
- \* Número de lote.
- \* Responsable del muestreo.

### ALGUNOS PARAMETROS DE CALIDAD DE LA YUCA Y SUS SUBPRODUCTOS

Existe variación entre los estándares de calidad de los diferentes productos de yuca por lo que deben definirse parámetros de exigencia internacional, pues, estos varían de país a país. Sin embargo, se enfatiza en los siguientes parámetros: humedad, cenizas, fibra, almidón, pH, proteína. La calidad de los productos, se juzga también por la apariencia general que presenta: color, olor, textura, limpieza del producto.

Algunos rangos de especificaciones de calidad para yuca, se indican a continuación: