



Simposio Agroecología, Municipalismo y Desarrollo Rural: Alternativas para la recuperación desde la agroecología frente a la despoblación y la emergencia climática.

CULTIVA CONTRA LA DESPOBLACIÓN: JUDÍAS DE COLORES



García-García MC, Martín E, Pascual F, Felipe A, Cano M, Cánovas G, Gómez P
IFAPA Centro La Mojonera. Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica, CAPADR, Junta de Andalucía. Camino San Nicolás, N° 1, E04745, La Mojonera (Almería), Telf. 950156453, montserrat.cano@juntadeandalucia.es



Sabías que...

Las judías de colores pueden ser una alternativa para la diversificación de los cultivos hortícolas protegidos, contribuyendo al fortalecimiento de los vínculos entre la agricultura, la producción de alimentos y la mejora de la competitividad de los productores e integrándolos de forma innovadora en la cadena agroalimentaria a través de sistemas de calidad: en este caso, la producción ecológica. A los consumidores les gusta innovar en sus compras y cada vez los gustos tienden hacia productos más sanos a la par que atractivos. Una manera de comercialización sería de forma segmentada o en un paquete tricolor, similar al pimiento tricolor, que tan bien funciona en el mercado.

Nuestra experiencia

El ensayo tuvo lugar en el Centro IFAPA La Mojonera, en invernadero "raspa y amagado" con estructura metálica y cubierta de polietileno, suelo enarenado y con una superficie de 1000 m², certificado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE).



ENSAYO DE CAMPO

Se evaluó el rendimiento de 33 cultivares de judía de diferentes colores, con cuatro repeticiones por cultivar y con un marco de plantación de 1x0,5 m entre cepellones y dos semillas por cepellón.



ESTUDIO HEDÓNICO

Valoración de 30 personas a las que se les dio a probar vainas de judías cocidas y se les pidió que evaluaran los parámetros descriptivos de sabor, textura, y color de la vaina en función de 5 valores (1=muy malo, 2=malo, 3=indiferente, 4=bueno y 5=muy bueno) y la presencia de hebra en la vaina (nada, poca o mucha).



ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL

Análisis de caracteres que definen la calidad de la vaina, tales como peso, longitud, anchura, color, acidez, textura, pH, contenido en sólidos solubles y en ácido ascórbico.

Nuestros resultados

Los resultados obtenidos mostraron que las variedades que mejor se adaptaron a las condiciones invernadas, ordenados de mayor a menor productividad, fueron: **Vitalis**, **BGE025142**, **BGE003997**, **BGE002204** y **Buenos Aires**.

Los análisis muestran valores muy homogéneos entre todas las cultivares para acidez (en torno a 0,1%) y pH (en torno a 6,76). Sin embargo, la mayor parte de los caracteres medidos presentaron una gran variabilidad, como es el caso del contenido en ácido ascórbico (desde 7,73 mg AA/100 ml a 22,86 mg AA/100 ml) o la firmeza (desde 49,51 N a 90,28 N).

Tabla 1: Parámetros físicos (peso, longitud y anchura de vaina, textura y tono) obtenidos en cada uno de los cultivares seleccionados en el estudio hedónico. Letras distintas en la misma columna reflejan diferencias significativas para un p≤0,05 (Test LSD).

Cultivares	Peso (g)	Longitud (cm)	Anchura (mm)	Textura (N)	Tono
BGE039982	11,15 ef	12,51 d	18,07 ab	86,54 ab	Verde-amarillo
BGE027085	9,29 f	16,44 b	9,78 g	53,67 bcd	Verde
BGE026163	12,31 cde	16,59 b	13,13 ef	70,97 bc	Amarillo
BGE003997	18,97 a	20,43 a	15,91 cd	91,96 a	Verde-amarillo
BGE025142	14,55 bc	17,80 ab	16,76 bc	85,22 ab	Verde-púrpura
BGE002204	14,12 bcd	20,25 a	12,93 f	72,13 ab	Verde
BGE026172	16,55 ab	21,73 a	14,53 de	79,07 ab	Amarillo
PHA0212	12,44 cde	13,40 d	18,86 a	83,41 ab	Amarillo
PHA0025	11,63 def	13,31 d	19,29 a	90,28 a	Verde
PHA0148	-	-	-	70,23 bc	Verde
PHA0168	-	-	-	49,51 d	Verde

BGE: Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos
PHA: Banco de Germoplasma de la Misión Biología de Galicia

Cocina saludable

Las moradas son dulces y sin hebra. Exquisitas a la plancha, con sal y aceite o para comer crudas en ensalada. Las amarillas son cremosas, pura mantequilla.



Fuente: <https://estoyhechouncocinillas.com>



Las judías de colores son una alternativa viable para la diversificación de los cultivos hortícolas, a la vez que se introducen productos novedosos y saludables en los mercados.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural

Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica