

TESIS

Para optar al título habilitante de Ingeniero Agrónomo

Mirta Soledad Rago

Caracterización de genotipos de papa por el contenido de almidón

RESUMEN

Se caracterizaron 71 genotipos de papa provenientes del programa de mejoramiento de papa de la EEA Balcarce INTA por el contenido de materia seca, de almidón y por las fracciones de amilosa y amilopectina. El contenido de la materia seca se determinó por el método gravimétrico; el de almidón por el método de Edwers y se estimó la relación amilosa:amilopectina por el método espectrofotométrico. Se encontró variabilidad en el contenido de materia seca y almidón en los genotipos evaluados. Las variedades 392785.24, 393595.1 y 388790.24 obtuvieron alto contenido de materia seca y los mayores porcentajes de almidón siendo 14,29, 14,32, y 14,69 % respectivamente. Estos genotipos podrían ser utilizados como progenitores para generar variedades para la industria del almidón. No pudo determinarse la relación amilosa:amilopectina ya que los resultados no fueron reproducibles.

PALABRAS CLAVE: *Solanum tuberosum*, almidón, materia seca, relación amilosa:amilopectina.