

Manual del cultivo de la cebolla

INTA

CENTRO REGIONAL CUYO

NUEVAS TENDENCIAS EN EL CONSUMO: CEBOLLAS DULCES

Claudio R. Galmarini

La cebolla, comparada con otras hortalizas, tiene un valor nutritivo relativamente bajo y se consume por su sabor para hacer más apetecible la comida.

La aceptación del consumidor o la demanda del producto dependen del sabor. Las preferencias al respecto son subjetivas y dependen de la cultura de cada pueblo.

En países tropicales son preferidas las cebollas pungentes, mientras que en Europa y EE.UU. las más suaves gozan de mayor popularidad. En los últimos años ha crecido, especialmente en EE.UU., el consumo de cebollas dulces.

La expresión del sabor en cebolla está dominada por compuestos volátiles y no volátiles que contienen azufre y, en menor medida, por el contenido de azúcares. Cuando las células del bulbo se rompen, por acción de cortes o al masticarlas, se percibe el sabor característico como consecuencia de la hidrólisis de algunos precursores, conocidos como sulfóxidos de cisteína, por acción de una enzima (alinas).

Como productos de esta reacción se obtienen: óxido de tiopropanol (sustancia lacrimógena), piruvato y amonio. El piruvato, si bien no contribuye al sabor de la cebolla, se considera buen indicador de la pungencia de las mismas.

La cantidad de precursores y enzima presentes determinan el grado de pungencia. Muchos investigadores creen que en todas las cebollas existe suficiente cantidad de enzima y la mayor o menor pungencia se relaciona con el contenido de precursores.

La influencia de los azúcares en las características organolépticas no es tan importante. Sin embargo, aumenta a medida que la concentración de sulfóxidos de cisteína disminuye.

El sabor de esta hortaliza está determinado genéticamente, pero puede ser modificado de acuerdo con las condiciones en que crece la planta.

En general, cultivares con poco contenido de materia seca (5 al 9%) tienen altas concentraciones relativas de azúcares reductores (que le confieren un



Presentación de cebollas dulces en cajas, en los EE.UU.

sabor más dulce) y poco contenido de fructanos, mientras que en cultivares con alto contenido de materia seca ocurre lo contrario. Los mejoradores de cebollas dulces buscan cultivares con bajo tenor de compuestos azufrados y alto contenido de azúcares.

Factores ambientales, como fertilizaciones con productos que contienen azufre, condiciones de gran sequedad y altas temperaturas, pueden condicionar el sabor, favoreciendo el desarrollo de cebollas más pungentes.

Cultivares

La mayoría de las cebollas dulces son de días cortos. Yellow Bermuda, White Bermuda, Excel, Eclipse y Texas Granex fueron los primeros cultivares conocidos por su escasa pungencia. Estos fueron desarrollados por el USDA, en la Estación Experimental de Texas, por Jones y Perry, entre 1947 y 1964.

Un segundo grupo de cebollas poco pungentes, redondeadas o globosas, algo más tardías y rendidoras que las anteriores lo constituyen: Texas Grano 502, Ringer, New México Yellow Grano y Early White Supreme, desarrolladas en la década del 60.

En 1970, la competencia por el mercado se incrementó. Los productores de cebollas de días cortos comenzaron a hacer publicidad a sus productos de escasa pungencia, confrontándolos con los de días largos, de mayor conservación pero también más pungentes. Esto se vio con más énfasis en Texas, California y Georgia.

El sector cebollero de esas zonas, al ver los beneficios, invirtió en el desarrollo de nuevas variedades y métodos de cultivo. Desde entonces, se aportaron más de 2.000.000 de dólares a la investigación, en especial al programa del Dr. Leonard Pike en Texas.

El cultivar más popular logrado hasta el momento, dentro de este tipo de cebollas, es Texas 1015 Y, que ha tenido una venta anual por un valor de 30.000.000 de dólares en los últimos ocho años.

Este cultivar es vendido con distintos nombres en otros estados y aún países. En Texas, está registrado como marca.

Comercialización de cebollas dulces

La comercialización de cebollas dulces como un producto único y de alta calidad ha brindado excelentes resultados al estado de Texas.

Las cebollas se venden en bolsas identificadas, en cajas especiales y con un logotipo que identifica a cada bulbo.

Este esfuerzo es acompañado con todo un programa de marketing dirigido, basado en cuatro factores:

1. Se vende un buen producto, identificado por su nombre.
2. La calidad es primera prioridad.
3. La presentación en cajas multicolores de buen diseño, que favorecen una excelente ventilación y, por ende, una buena conservación del producto (Pag 29).

4. Los productores sólo comercializan bajo el nombre Texas 1015 cebollas calibradas, de buen tamaño y de la mejor calidad. Las cebollas que no dan con el standard exigido se venden en otras bolsas sin identificar.

En definitiva, la calidad con que el producto llega al consumidor determina su aceptación en el mercado.

Los precios que se logran varían de acuerdo a la época del año y de año en año. En general, pueden conseguirse 6 dólares por caja entre los meses de mayo y agosto y más de 20 dólares en enero y febrero.

Futuro de las cebollas dulces

Desde su aparición, en 1983, las cebollas dulces se han ganado un espacio importante en el mercado norteamericano.

No sólo están siendo cultivadas en EE.UU., especialmente en Texas, California, Georgia, Washington y Hawai, sino también en otros países, cuya producción es vendida en EE.UU.

En México, Nicaragua, Nueva Zelandia, Chile, Australia, Perú y Uruguay, están haciendo cultivos para abastecer al mercado americano.

También se intenta desarrollar nuevos mercados en Europa y Japón.

La expansión del mercado dependerá de la captación de nuevos consumidores de cebollas dulces.

Se debe tener en cuenta que los costos de producción de éstas son mayores, dado el grado de selección a las que son sometidas y por eso se debe ser precavido. Además, cada vez es mayor la cantidad de países que intentan colocar cebollas dulces a contrastación en los mercados del hemisferio norte.