

Pistachos de Castilla-La Mancha: ¿Qué variedad ofrece la mejor calidad?

David Fariña-Flores¹, Julián Guerrero¹, Adela Mena Morales², Esteban García Romero², Paloma Rico Iglesias³, Laura Sierra Méndez³, Mónica López Vázquez³, Esaú Martínez¹, Rosa Mérida-García¹, Raquel Martínez Peña^{1*}.

¹Centro de Investigación Agroambiental “El Chaparrillo” (CIAG-IRIAF). CM412 Carretera de Porzuna, km4, 13071, Ciudad Real.

²Centro de Investigación de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM-IRIAF). Ctra. Toledo-Albacete, sn, 13700, Tomelloso (Ciudad Real).

³Laboratorio Regional Agroalimentario y Ambiental (LARAGA). C/ San Pedro el Verde, 49, 10, 45004, Toledo.

*Autor para correspondencia: rmpena@jccm.es

Comunicación oral

Palabras Clave: Capacidad Antioxidante, Calidad Nutricional, Minerales, Perfil Lipídico, Pistachero

El cultivo del pistachero (*Pistacia vera* L.) ha experimentado un notable crecimiento en Castilla-La Mancha, consolidándose como una alternativa de alto valor agrícola y nutricional. La caracterización de la calidad del fruto es clave para la selección de variedades con mejores propiedades funcionales y comerciales. En este estudio, se compararon las principales características nutricionales de las variedades Kerman, Larnaka y Sirora, ampliamente cultivadas en la región.

El análisis de los resultados mostró diferencias significativas entre las variedades estudiadas. En los parámetros físicos, se encontraron variaciones en el peso y grosor del fruto, lo que puede influir en su comercialización y rendimiento industrial. En términos de composición lipídica, el perfil de ácidos grasos mostró diferencias relevantes, especialmente en la proporción de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, lo que impacta en la calidad nutricional y estabilidad del producto. La composición mineral también presentó variaciones significativas, destacando diferencias en el contenido de micronutrientes como el hierro (Fe), elemento esencial en la dieta humana.

Además, se observaron diferencias en el color del fruto, lo que sugiere variabilidad en la composición de pigmentos y compuestos fenólicos, los cuales pueden afectar la percepción del consumidor y la estabilidad del producto procesado. Por último, la capacidad antioxidante varió entre las variedades, lo que indica un potencial diferencial en términos de beneficios para la salud y vida útil del fruto.

Estos resultados resaltan la influencia de la variedad en la calidad nutricional del pistacho y su posible impacto en la selección de cultivares según las demandas del mercado y las aplicaciones en la industria alimentaria. Este tipo de estudios contribuye al desarrollo de estrategias de producción que optimicen la calidad y el valor añadido del pistacho cultivado en España, más específicamente Castilla-La Mancha.

Agradecimientos: Al sector del pistacho de la región de Castilla-La Mancha, que nos ha cedido las muestras analizadas en este estudio.