

YACÓN – Un cultivo alternativo en Tucumán

El Yacón es una planta que crece desde hace siglos en la Cordillera de los Andes. Es una raíz andina de flores amarillas similares a las margaritas. El cultivo es originario de Perú, sin embargo, llegó a países como Ecuador y Colombia y hasta el noroeste argentino. Históricamente, el Yacón fue difundido debido a que los pueblos originarios se encontraban convencidos de su potencial para aliviar dolencias. Tiene la capacidad de crecer en climas adversos, aunque crece naturalmente en climas cálidos y templados

Se trata de una raíz dulce, con mucha agua, conocida como “la papa de los incas” porque la utilizaban como reserva para hidratarse durante los viajes, y que está considerada como una alternativa a la stevia por su capacidad endulzante. Su sabor dulce suele compararse con el de la manzana o el melón. Es una planta comestible al 100%, raíces, hojas, flores y tallo pueden ser aprovechados para dietas tanto humanas como las de los animales. Se cree que su consumo mejora funciones del organismo

Cuenta con múltiples beneficios nutricionales. Se destaca su potencial consumo en pacientes con diabetes debido a su bajo contenido de carbohidratos, y su composición de insulina, fructoligosacáridos (fibras saludables) y compuestos fenólicos que regulan el azúcar.

El Código Alimentario Internacional (*en su 40° reunión de Comisión del Codex Alimentarius CAC llevada a cabo en Ginebra*) sumó al Yacón entre los nuevos alimentos aprobados para su consumo humano. Aunque es un producto que se conoce hace miles de años en la región andina, a partir de la aprobación del Yacón como un alimento, comienza una nueva etapa producción y comercialización.

Fue en la búsqueda de explotación de nuevos cultivos en la provincia, en la que surge el Yacón como una oportunidad alternativa de inversión. Es en este contexto en el que Tucumán debe trabajar para lograr explotar la oportunidad comercial, que puede ser en una primera etapa enfocada a abastecer la demanda interna, pero no se descarta, en el largo plazo, la comercialización internacional del producto.

Explotar esta oportunidad implica, no solo la investigación técnica para el cultivo de la raíz a grandes escalas, sino también la elaboración de un plan comercial provincial mediante el cual se dé a conocer el producto, y de esta forma se promoció su consumo. Solo mediante el trabajo en conjunto y sincronizado de las dos partes, se podrá concretar dicha oportunidad, tanto para productores, como para los vendedores.

Algunos ejemplos en el uso de Yacón

El uso del Yacón en la industria alimenticia se puede clasificar en:

- materia prima para la elaboración de alimentos industrializados
- producto semiterminado para manufacturar suplementos dietéticos o alimentos funcionales
- producto terminado listo para su consumo

A modo de ejemplo, el jarabe de Yacón podría usarse como materia prima para la elaboración de alimentos como tabletas de chocolate, o como producto terminado en el caso de ser utilizado como edulcorante por el consumidor final.

Es importante destacar que, si bien todavía hay muchos usos por descubrir e implementar en este producto en el sector de alimenticio, el marketing para el Yacón a nivel mundial se enfoca en ofrecer posibilidades de desarrollo, según su consumo sea industrial (cuya venta se realiza principalmente a granel), o comercial (en muchos casos con una presentación más trabajada en el empaque y la marca).

Tabla 1: Clasificación del uso del Yacón y ejemplos de productos finales.

Materia prima	Producto terminado
Yacón en polvo	Jarabe de yacón
Yacón fresco	Cápsulas o pastillas de yacón
Jarabe de yacón	Té de hierbas con yacón
Extracto de yacón	Snack de yacón deshidratado
Yacón deshidratado	Alimento con contenido de yacón

Fuente: Siicex - PromPerú

Por lo general, el principal uso que se le da al Yacón a nivel mundial es como edulcorante, ya que presenta un valor agregado al ser un producto natural y apto para diabéticos. Se convierte así, en una buena alternativa para aquellos consumidores que buscan reducir la ingesta de edulcorantes artificiales. Es consumido también en forma de infusión, junto a otras hierbas o ingredientes, por su beneficio conjunto para la salud.

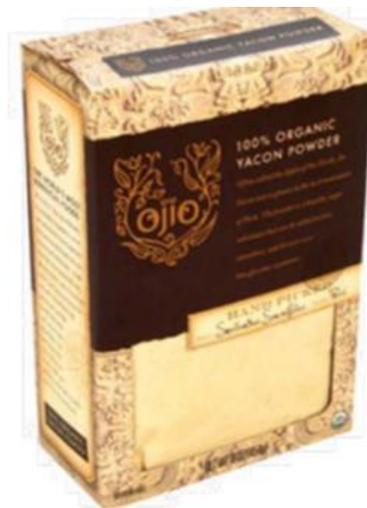
Presentaciones del Yacón

El Yacón se encuentra presente en el mercado de Estados Unidos. A continuación, se presentan diferentes opciones en las cuales se puede encontrar el Yacón en el mercado:

Polvo



Fuente: Essential Living Foods



Fuente: Ultimate Superfoods

Deshidratado



Fuente: Annie's Remedy



Fuente: Navitas Naturals

Jarabe y Extracto



Fuente: Terramazon

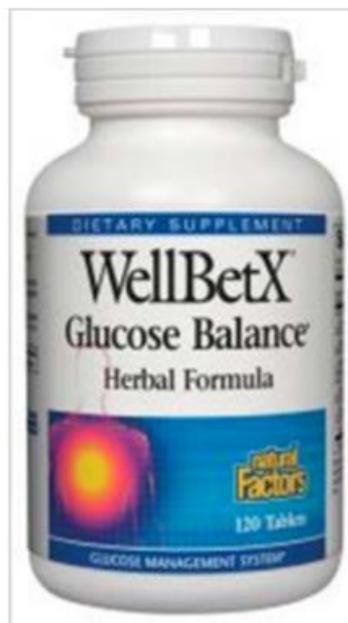


Fuente: North American Herb & Spice

Cápsulas y pastillas



Fuente: Swanson



Fuente: Supersup

Combinación de hierbas para infusión

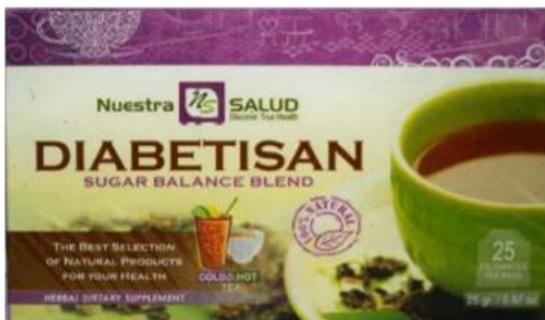


Fuente: Amazon

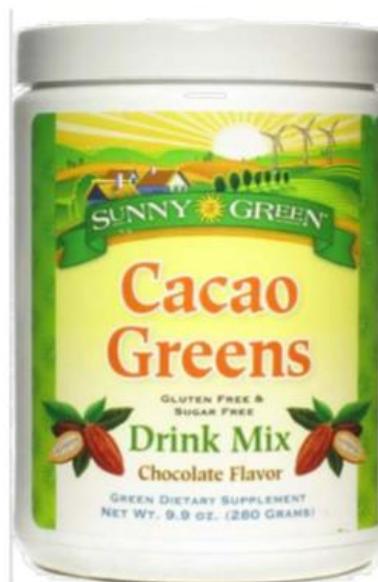


Fuente: Amazon

Té y bebidas



Fuente: NS Health & Beauty Products



Fuente: Supersup

Otros productos

Los siguientes productos son: REVNrg para fortalecer la memoria, y una tableta de chocolate orgánico con açai y Yacón de Endangered Species.



Fuente: RevvnrG



Fuente: The Better Health Store