

PAPAS PARA USO DOMESTICO

Estados Unidos es el líder mundial en el abastecimiento de papas para consumo en hogares o en restaurantes. Todas estas papas son lavadas y categorizadas antes de su embarque y pueden comprarse en una variedad de tamaños, desde bolsas de 2.3 kgs. hasta cajas de 45.4 kilogramos. Las papas de consumo doméstico pueden categorizarse en varios tipos tal como se describen a continuación. Para más Información sobre papas de los Estados Unidos, solicite la Guía para el Comprador de Papa Fresca del sitio www.potatoesusa.com o al representante de USPB en su mercado.



PAPAS ROJIZAS (RUSSET)

La Russet es la variedad de papa más usada en los Estados Unidos. Una gran mayoría se produce en el noroeste. Estas papas están disponibles durante todo el año, tienen un alto contenido de almidón y se caracterizan por su cáscara y pulpa blanca. Debido a sus altos niveles de almidón, tienen una textura harinosa que las hace ideales para panadería, frituras y puré.



PAPAS BLANCAS REDONDAS

Estas papas están disponibles durante todo el año. Las blancas redondas tienen un nivel mediano de almidón y su piel es suave, de cáscara delgada color marrón claro con pulpa blanca. Son cremosas en textura y mantienen bien su forma después de cocinadas.



PAPAS BLANCAS ALARGADAS

Largas, blancas, ovaladas, nivel medio de almidón, con cáscara delgada de color marrón. Estas papas tienen una textura firme y cremosa al cocinarse. Estas papas son buenas para hervirlas, cocinarlas en el microondas, freírlas, y también sirven para todo propósito.



PAPAS ROJAS

Las papas rojas redondas están disponibles en cualquier parte y se pueden encontrar durante casi todo el año. Se caracterizan por su cáscara naturalmente roja rosácea, pero su pulpa puede ser blanca, amarilla o roja. Las papas rojas tienen una textura firme, suave y cerosa, lo que las hace adecuadas para ensaladas, para ser asadas, hervidas o cocidas al vapor.



PAPAS AMARILLAS

Las papas amarillas son cada vez más populares en los Estados Unidos y ahora están disponibles durante casi todo el año. Estas papas tienen una textura densa y cremosa, de color dorado y un suave sabor de mantequilla. Este tipo de papa funciona bien para ser hechas en pure, asadas y horneadas, hervidas y al vapor.



PAPAS AZULES Y MORADAS

Estas papas son originarias de América del Sur y han comenzado a ganar popularidad en los Estados Unidos. Las papas azules y púrpuras se encuentran disponibles principalmente durante el otoño. Estos tubérculos que son relativamente poco comunes tienen un sutil sabor y su carne tiene un matiz que oscila del azul oscuro o lavanda al blanco. El microondas les preserva mejor el color, pero el vapor y el asado son también buenos métodos de preparación.



PAPAS CON FORMA DE DEDOS

Los dedos de papas son uno de las tendencias más fuertes en los restaurantes estadounidenses. Estos son pequeños tubérculos con forma alargada y estrecha similar a los dedos humanos. Vienen en una variedad de colores naturalmente llamativos, aunque la mayoría tiene carne amarilla. La longitud oscila entre 5-10 centímetros de diámetro. Su textura firme y cerosa las hacen ideales para cocinarlas al vapor, hornearlas, hervirlas y para ensaladas.

EXISTENCIAS DE PAPAS PARA FREIR

Estados Unidos es el líder mundial en la fabricación de papas fritas. La alta calidad de las papas fritas de los Estados Unidos se debe a la alta calidad de las papas producidas para este efecto. Ahora es posible que empresas alrededor del mundo tengan acceso a estas mismas papas de alta calidad para procesarlas en sus instalaciones. La amplia gama de variedades y las diferentes regiones de cultivo en los Estados Unidos significa que hay existencias disponibles para exportar durante los 12 meses del año. Para más información sobre papas para freír en los Estados Unidos, por favor solicite el "Folleto sobre existencias papas para freír en los Estados Unidos" en el sitio www.potatoesusa.com o al representante del USPB en su mercado.

CULTIVO & COSECHA

Los productores de papa de los Estados Unidos tienen óptimo clima y suelo, equipos y tecnología moderna para producir papas tostadas de alta calidad. La cosecha, el adecuado manejo y las instalaciones para almacenaje son vitales para mantener papas tostadas de alta calidad a través del proceso desde el campo hasta la planta de manufactura.

ALMACENAJE

A las papas recién cosechadas se les permite la suberización por aproximadamente dos a cuatro semanas a 58F (14.5C). Durante este periodo, el exceso de azúcares está pre condicionado fuera del tubérculo antes de que la temperatura baje a un rango de temperatura de mantenimiento. Se aplica un inhibidor de la germinación al principio del almacenamiento para impedir la ruptura de latencia del tubérculo. Las papas se almacenan en bodegas diseñadas especialmente en donde la temperatura, la humedad relativa, el oxígeno y el dióxido de carbono puedan monitorearse y controlarse en condiciones específicas para maximizar la vida útil del almacenamiento de las papas.

Las bodegas de papa en los Estados Unidos son instalaciones modernas que usan las tecnologías más recientes para minimizar el contenido de azúcar. Se usa una temperatura de 48 - 52F (8.9 - 11.1C) para mantener una baja concentración de azúcares libres durante el almacenamiento. La ventilación se controla para permitir aproximadamente de 18 a 21 pies cúbicos por minuto (pcm) de aire por tonelada de papas. La humedad relativa se mantiene entre 90% y 95% para reducir la contracción, magulladuras por la presión y pérdida de textura del tubérculo.

EMBARQUE

El embarque internacional de papas de los Estados Unidos a través de puertos estadounidenses se maneja con eficiencia de alta calidad y tarifas competitivas. Los requerimientos básicos para condiciones durante el transporte son similares a las que se necesitan para almacenamiento, incluyendo un adecuado control de la temperatura, humedad y ventilación. Al usar adecuados contenedores para embarque para controlar estas condiciones, se reducen los riesgos asociados con la exportación de papa estadounidense.

RECEPCION

Cuando el contenedor arriba, se chequea la temperatura para determinar si la temperatura interna era demasiado caliente o fría durante el embarque. La temperatura de los tubérculos dentro del contenedor deberá elevarse a 55 - 60F (12.8C to 15.5C) antes de descargar para reducir magulladuras. Un adecuado almacenamiento al recibir las papas en la planta y su pronto procesamiento asegurará que la alta calidad de las papas recibidas está todavía en esa condición cuando se procesen.

CONTRATOS

Es muy importante recordar que la única forma de asegurarse de recibir las mejores papas para sus operaciones es contratar con los productores y transportistas de los Estados Unidos antes de sembrarlas para que se las entreguen cuando usted las necesite.

VARIEDADES DE PAPAS PARA TOSTAR

Las mejores variedades producidas en los Estados Unidos incluyen: Alturas, Andover, Atlantic, Chipeta, Dakota Crisp, Dakota Diamond, Dakota Pearl, Ivory Crisp, Kennebec, LaChipper, Marcy, Megachip, NorValley, Norwis, Pike, Reba y Snowden.