



La faba fresca: un aprovechamiento emergente del cultivo de la faba en Asturias

ELENA PÉREZ VEGA. Becaria Caja Rural de Gijón. epvega@serida.org

GUILLERMO GARCÍA GONZÁLEZ DE LENA. Área de Experimentación y Demostración Agroforestal. ggarcia@serida.org

JUAN JOSÉ FERREIRA FERNÁNDEZ. Área de Cultivos Hortofrutícolas. Programa Genética Vegetal. jjferreira@serida.org

El aprovechamiento tradicional del cultivo de las *fabas* (*Phaseolus vulgaris* L.) en Asturias es en semilla seca. Sin embargo, en los últimos años está surgiendo otro tipo de aprovechamiento de este cultivo, como semilla inmadura, en fresco o en verde. Se considera faba fresca cuando la semilla está totalmente desarrollada en la vaina (en tamaño y color) pero todavía no ha comenzado a deshidratarse. Las vainas son de un color amarillo o amarillo/verdoso y están rígidas e hinchadas (Fotografía 1). Las semillas tienen unas dimensiones superiores en un 25% a las de las semillas seca y un contenido en humedad alrededor del 60% de su peso. Esto permite su consumo sin necesidad de remojo previo en agua y evita la imprescindible rehidratación para el cocinado en el caso de las semillas secas.

El aprovechamiento de la semilla de judía fresca o verde está muy consolidado en otras regiones españolas o europeas. En Europa existen varias experiencias en la producción y comercialización de este producto en vaina. Por ejemplo, en la Bretaña francesa se cultiva el *Coco de Paimpol* y en la región de Cuneo, al Norte de Italia, el *Fagiolo di Cuneo*. En España, esta forma de aprovechamiento está muy extendida en otras comunidades autónomas como Navarra, País Vasco o Cataluña en donde se comercializa fundamentalmente en forma de semilla. En

Asturias, el consumo en fresco del tipo varietal fabada no es novedoso, aunque, de momento, este tipo de uso no está amparado dentro de la protección que ofrece la denominación específica "faba asturiana" para las semillas secas.

Por otro lado, conviene destacar que todos los esfuerzos de investigación y desarrollo en el SERIDA se han focalizado en el cultivo para semillas secas. En este artículo presentamos un avance de la información obtenida en los ensayos desarrollados en el SERIDA con el objeto evaluar la adaptación de seis variedades para su aprovechamiento en verde y establecer las recomendaciones para facilitar la conservación a corto plazo de este producto perecedero.

Ensayos desarrollados

Se llevaron a cabo ensayos de campo que incluyeron líneas de hábito de creci-



Fotografía 1.-Vainas y semillas de la variedad comercial de faba granja, *Andecha*, en estado óptimo para aprovechamiento de la semilla verde.



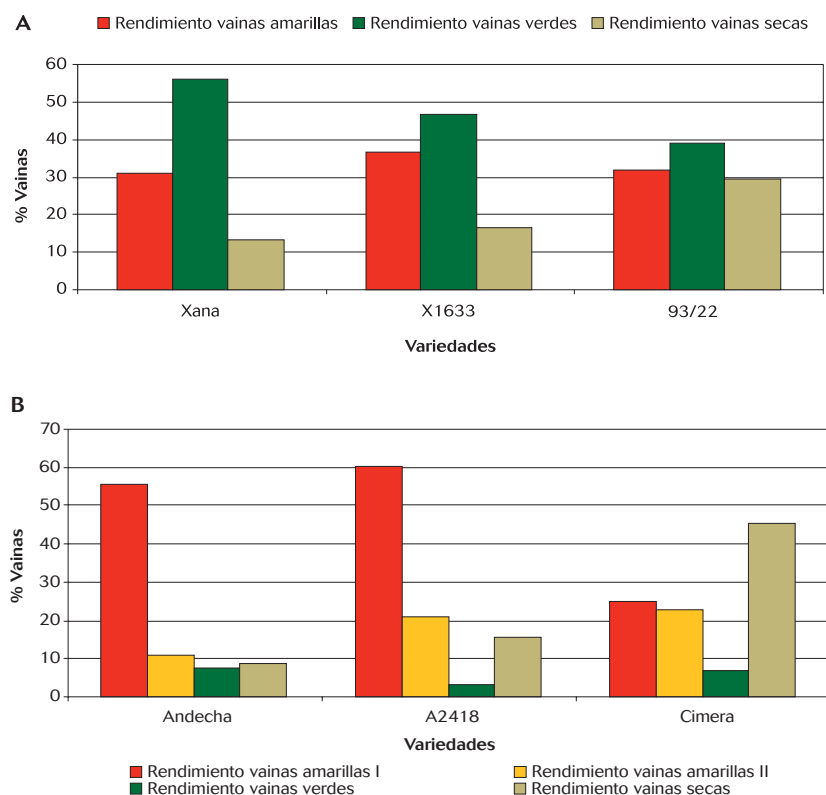


Gráfico 1. Proporción de vainas amarillo-verdosas, verdes y secas obtenidas en los ensayos desarrollados en el SERIDA en 2005 con seis variedades de faba. **A)** Líneas determinadas Xana, X1633 y 93/22. **B)** Líneas indeterminadas trepadoras Andecha, Cimera y A2418. En el caso de las indeterminadas se realizaron dos recolecciones.

miento indeterminado o trepador (*Andecha*, *Cimera* y *A2418*) y líneas de hábito de crecimiento determinado (*Xana*, *X1633* y *93/22*). Cada parcela estaba constituida por tres líneas de 3 m de longitud separadas 1,2 m en las variedades indeterminadas y 1 m en las determinadas. La distancia entre plantas fue de 0,25 m en las indeterminadas y de 0,20 m en las determinadas. La siembra fue directa con tres repeticiones para cada variedad.

La producción se cuantificó en función del número de vainas producidas por variedad; diferenciando entre vainas amarillo-verdosas, vainas verdes y vainas secas. La semilla fresca o verde se obtuvo a partir de vainas amarillo-verdosas, por lo que la adaptación a este tipo de aprovechamiento de las diferentes variedades se evaluó mediante la estimación de la proporción media de vainas amarillo-verdosas producidas. La cosecha en las líneas determinadas se llevó a cabo en una sola recolección, mientras que en las indeterminadas se hicieron dos recogidas de modo que en la primera, sólo se recogieron las vainas amarillo-verdosas.

Por otra parte, y con objeto de recomendar unas pautas de conservación, se investigó el comportamiento de la vaina amarillo-verdosa y de la semilla fresca bajo diferentes condiciones de almacenamiento: a temperatura ambiente (18-22 °C) y en frigorífico (8-10 °C).

Resultados más relevantes

El gráfico 1 muestra las proporciones medias obtenidas en las seis variedades para los tres tipos de vainas considerados. Los gráficos ponen de manifiesto que los rendimientos en vainas amarillas fueron inferiores en las líneas determinadas (30-36% del total de las vainas producidas) que en las indeterminadas (24-76% en la primera recolección del total de las vainas producidas). Estas diferencias se vieron incrementadas al haberse realizado dos recolecciones en las variedades indeterminadas lo que permitió un mejor aprovechamiento. Probablemente, estas diferencias se hubieran minimizado si se hubiese realizado una recolección selectiva en las plantas determinadas con un estado fenológico óptimo. Además, hay que tener en cuenta que los resultados obtenidos se vieron afectados por una nascencia irregular, debida a los problemas causados por la sequía registrada a finales de mayo, que ocasionó un desarrollo poco homogéneo de las parcelas. Así, por ejemplo, a los 25 días después de la siembra se encontraron plantas con las primeras hojas trifoliadas y otras cuyos cotiledones acababan de desplegarse. Este desfase afectó al desarrollo del cultivo, que se manifestó de manera particular en el cuajado de las vainas de las variedades determinadas en las que sólo se realizó una recolección. Los resultados obtenidos también ponen de manifiesto la importancia que tiene la elección del día de cosecha. De tal modo que, un retraso o un adelanto en la elección de este día, ocasiona una disminución del rendimiento de las vainas amarillo-verdosas. Esto explicaría la baja proporción de vainas amarillas recolectadas en la variedad *Cimera* (24% en la primera recolección del total de las vainas recolectadas) debida a un retraso en la elección del día de recolección, o la elevada proporción de vainas verdes obtenidas en la variedad *Xana* por adelantar el día de recolección (55% del total

de las vainas recolectadas). Por otra parte, los resultados sugieren una escasa adaptación de las variedades estudiadas a este tipo de aprovechamiento, dado que no concentran la producción de las vainas amarillo-verdosas, lo que sería necesario para llevar a cabo una sola recolección.

En cuanto al comportamiento de este producto en diferentes condiciones de almacenamiento, el Gráfico 2 muestra la pérdida acumulada de peso en la vaina y en la semilla debido a la deshidratación. En primer lugar, se encontró que las semillas mostraron un periodo de conservación inferior al de las vainas, ya que sufren una rápida pérdida de peso y deterioro. A las pocas horas de ser desgranadas empiezan a aparecer manchas en las semillas, se arrugan y muestran problemas de podredumbre. Por el contrario, las semillas conservadas dentro de las vainas mantienen su color y su humedad por más tiempo. Debido, probablemente, a la mejor conservación de la semilla dentro de las vainas, gran parte de la comercialización en Europa se realiza en forma de vainas. En este caso, es el consumidor quien las desgrana y conserva las semillas en su congelador. En este punto, se debe tener presente que la semilla representa aproximadamente el 50% del peso de la vaina fresca.

En segundo lugar, los resultados indicaron que la conservación en el frigorífico prolonga el periodo de conservación, tanto de las vainas como de las semillas. Las semillas a temperatura ambiente comienzan a perder su aspecto comercial a partir del segundo día, mientras que en frío esta degradación se retrasa varios días. El comportamiento de las vainas es similar aunque, como se acaba de indicar, se retrasa sensiblemente. Es importante tener en cuenta el efecto que tiene el tipo de conservación, no sólo sobre el aspecto comercial del producto, sino sobre la pérdida de peso y, en definitiva, sobre el rendimiento económico del cultivo. Tanto en semilla como en vaina, la pérdida de peso se minimiza si el material se conserva a 8 °C.

Conclusiones

Finalmente, como primeras conclusiones señalamos que:

–La homogeneidad en la nascencia y la elección del día de recolección repercuten directamente en el rendimiento de la vaina amarillo-verdosa y, en definitiva, de la semilla fresca o verde.

–Las variedades de faba estudiadas manifiestan una adaptación deficiente a este tipo de aprovechamiento, dado que no concentran la producción de las vainas amarillo-verdosas.

–Las mejores condiciones de conservación de este producto, entre las consideradas, son en cámara frigorífica y en vaina.

Más información

Reglamento de la Denominación Específica “Faba Asturiana” y de su Consejo Regulador (1990), BOE n.º 170, 17 de julio, pp. 20.564-20.568.

Coco de Paimpol:

www.confrerie-cocodepaimpol.com

Fagiolo di Cuneo:

www.borgonatura.com/fagiolo/fagiolo.htm ■

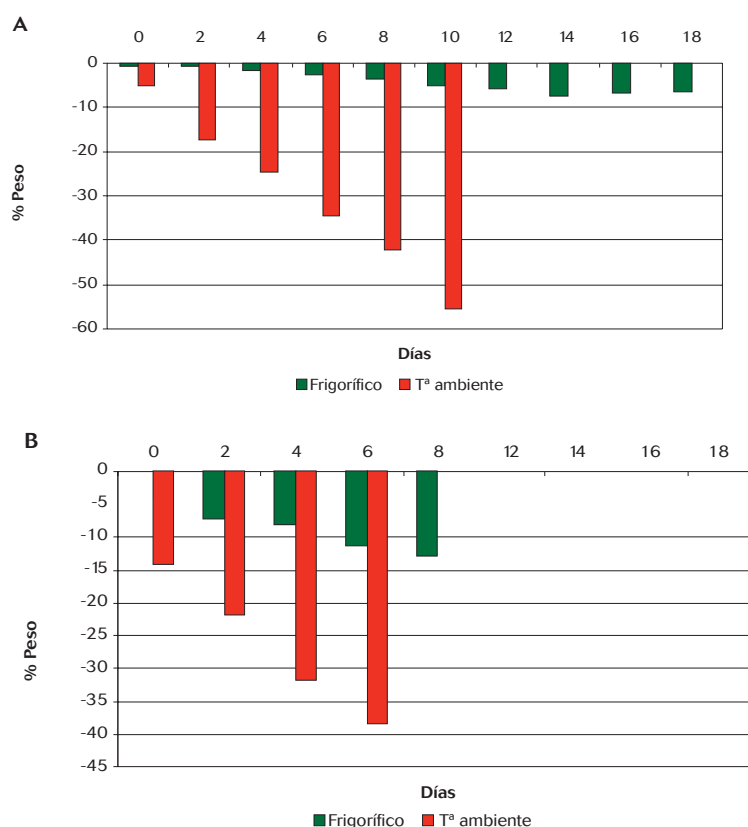


Gráfico 2. Pérdida acumulada (% del peso inicial) en función del tiempo bajo dos condiciones de conservación: temperatura ambiente y en frigorífico. A) Vaina fresca. B) Semilla fresca o verde.