

CARACTERIZACIÓN DE DIEZ VARIEDADES DE *OXALIS TUBEROSA MOLINA* (OCA) Y ALTERNATIVAS DE INDUSTRIALIZACIÓN

Elizabeth Miriam Torres Santa Cruz y José Mario Torrico Aguilar

RESUME

El presente artículo muestra los resultados del análisis fisicoquímico de diez variedades de oca y los de un estudio de factibilidad para la producción de harina. El análisis de almidón, glucosa, sacarosa, fructosa, humedad, proteína, densidad, curvas de secado y factor de compresibilidad, demuestra que la variedad *Titicoma* presenta la más alta concentración de proteína, de 6,51% en base seca y el menor tiempo de secado; *Kellu Kamusa* es la más rica en sacarosa, glucosa y fructosa, con 2,52% en tubérculo fresco. Harina y hojuelas de *Kellu Kayara* contienen una concentración en almidón de 84,86% en base seca y la variedad *Yurac* en fresco presenta el menor contenido de humedad.

El estudio de factibilidad técnica, financiera y económica para la producción anual de 1000 TM de harina de oca *Yurac* con 9.5% de humedad, demuestra que el proyecto genera utilidades y desarrollo económico en las zonas productoras por su efecto multiplicador, mostrando una TIR económica de 21,5%.

Palabras Clave: Tubérculos Andinos, Biodiversidad, Caracterización, Industrialización.