

¿Cómo secar hierbas aromáticas?

Las especies aromáticas deben secarse lo más rápidamente posible y a temperatura menor a 50 °C, para garantizar una buena calidad comercial. Para ello se propone la construcción de un secadero muy accesible que además podría destinarse a otros usos.

El cultivo de hierbas aromáticas como orégano, menta, tomillo, romero y otras especies tiene como principal destino la producción de aceites esenciales o de hierbas secas para el mercado herborístico o alimenticio. Para este último uso, el material recién cosechado debe deshidratarse en condiciones controladas para reducir su contenido de humedad lo más rápidamente posible garantizando un producto de buena calidad. Si el secado es lento se produce un oscurecimiento con la consiguiente pérdida de calidad comercial.

Las técnicas de secado tradicionales abarcan sistemas naturales, que consisten en someter un material a una desecación al aire o al sol, y los denominados artificiales o mecánicos que utilizan equipos en los cuales se calienta el aire con distintos combustibles, encareciendo el proceso.

Las zonas tradicionales productoras de especies aromáticas son regiones semiáridas con temperaturas altas y baja humedad relativa en época de cosecha, donde se pueden realizar secados naturales exitosamente. En zonas húmedas de la Provincia de Buenos Aires, Entre Ríos, sur de Santa Fe, por ejemplo, es muy riesgoso este sistema y se propone la construcción de un secadero muy accesible que además podría destinarse a otros usos. Consiste en una estructura de polietileno similar a una vidriera hortícola tradicional con inclinación del techo hacia un lado solamente aprovechando la luz solar y lograr mayores temperaturas para garantizar una rápida pérdida de humedad.

Para el diseño de secaderos se deben considerar aspectos técnicos y económicos, entre los que se encuentran: la disponibilidad local de materiales de construcción, habilidades técnicas, características del producto a obtener, el tipo de clima local, etc. Tomando como base las condiciones agroecológicas de la zona de La Plata, con elevada humedad relativa, el secado solar al aire libre representa una opción medianamente adecuada para especies aromáticas, aunque tomando ciertos recaudos. Para aprovechar mejor estos dos recursos (sol y aire) y considerando que la temperatura a la que deben ser sometidas las especies aromáticas no debe ser superior a los 50 °C, se propone la construcción de un secadero económico, durable y que esté al alcance de la mayoría de los productores de la zona.



Figura 1

Secadero de construcción sencilla para múltiples usos. Ideal para secado de hierbas aromáticas. Secadero de 4 m x 8 m



Figura 2
Interior del secadero.

Se ubica sobre el terreno con una orientación este-oeste para favorecer el mejor aprovechamiento de la radiación solar. La estructura puede realizarse con tirantes de madera, con un techo a un agua, recubierto en polietileno de 150 micrones de espesor. El frente y la parte posterior llevan aberturas regulables desarrolladas sobre una varilla giratoria, para facilitar y regular la circulación de aire, con apertura y cierre máximos de unos 50 cm. La ventana o abertura frontal podrá ubicarse a unos 40 cm del suelo y otra, en el borde superior del lado opuesto (Fig. 1).

Este diseño permite la entrada de aire frío del exterior por la abertura más baja, que se calienta por la acción solar, y sale por la abertura lateral superior formándose una lenta corriente de aire. El aire, que entra «frío» y «seco», luego de recibir la humedad del material vegetal sale «húmedo» y «caliente». La regulación de temperatura del ambiente interior se consigue con la apertura y cierre de ambas ventanas. Se aconseja construir en el interior entre dos o tres camas o catres de tejido de alambre tejido de 1 metro de profundidad separados a 0,80 m y el primero a 0,40 m del piso para permitir un correcto aireado del material. A fin de facilitar la circulación del operario durante la carga y descarga, se puede dejar un pasillo en el centro del secadero. Se aconseja además que el piso del secadero esté cubierto con nylon de color negro para absorber los rayos del sol, aumentar la temperatura, bajar la carga microbiológica por el contacto con el suelo y así cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas.

Las dimensiones y por lo tanto la superficie del secadero dependerá del volumen de material a procesar. Por metro lineal de catre se pueden colocar entre 6 a 8 kilos de material fresco recién cosechado. Por lo tanto para una estructura del secadero de 4 metros de ancho por 10 metros de largo, armando 3 catres contra cada lateral del secadero (Fig. 2) y dejando dos metros de pasillo central libre para circular, se podrían procesar entre 360 a 480 kilos de materia verde por día.

Se han realizado ensayos para un secadero de 32 m², emplazado en esta zona, evaluando tiempo, capacidad y optimización para el secado de dos especies: orégano (*Origanum sp.*) y menta inglesa (*Mentha piperita* L.) cosechados a comienzos del verano. El secado completo se consigue en 24 horas promedio. La calidad del producto obtenido fue muy buena principalmente en cuanto a color, uno de los parámetros de calidad más sensibles a un secado deficiente. Los resultados obtenidos permiten sugerir que el secadero utilizado resultó de gran utilidad para el secado de hierbas aromáticas como el orégano y menta en la zona de La Plata.

Ringuelet, Jorge; Martínez, Santiago y Henning Cynthia

*Cátedra de Bioquímica y Fitoquímica
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP*

A modo de resúmen, - Construcción: simple, a cargo del usuario debidamente capacitado.

Materiales: disponibles en la localidad (madera, varillas, polietileno, clavos).

Mantenimiento: a cargo del usuario.

Operación: simple.

Costo: bajo.

Aplicación: para el secado de diversas hierbas.

Ventajas: permite un secado rápido, económico, obteniéndose un producto de buena calidad.