

# PATATA

## *Solanum tuberosum* L.

[1753, Sp. Pl. : 185]  $2n = 48$



Pl. 234. Morelle tubéreuse (Pomme de terre).  
*Solanum tuberosum* L.

Làmina: AMÉDÉE MASCLEF

## NOMS POPULARS

<b>Aimara:</b>	Ch'uqi ch'uqi/ Amqa
<b>Alemany:</b>	Kartoffel/Erdapfel/ Grundbirne
<b>Anglès:</b>	Potato/Irish potato
<b>Àrab:</b>	بطاطس / البطاطس / بطاطه
<b>Aragonès:</b>	Trunfa
<b>Armeni:</b>	Կարտոֆիլ
<b>Bangladesh:</b>	আলু
<b>Castellà:</b>	Patata/Papa / Papa americana / Patatera
<b>Català:</b>	Patatera/Creïllera / Pataquera / Pataca/ Trumfera/ Trumfos
<b>Ceylan:</b>	உருளைக் கிழங்கு
<b>Coata:</b>	Krompir
<b>Curaçao:</b>	Batata
<b>Danès:</b>	Kartoffel
<b>Eslovac:</b>	Ľuľok zemiakový
<b>Eslovè:</b>	Krompir
<b>Estonià:</b>	Kartul
<b>Finlandès:</b>	Peruna/Potaati
<b>Francès:</b>	Pomme de terre/Patate
<b>Gaèlic:</b>	Práta/ Prátaí
<b>Gal·lès:</b>	Tatws
<b>Gallec:</b>	Patacas
<b>Grec:</b>	Πατάτα/Γεώμηλο / Σολανόν το κονδυλόριζο
<b>Groelandès:</b>	Naatsiat
<b>Guaraní:</b>	Papa rehegua
<b>Hebreu:</b>	תפוח אדמה
<b>Holandès:</b>	Aardappel
<b>Hongarès:</b>	Burgonya/Krumpli
<b>Islandès:</b>	Kartafla/Kartöflugras
<b>Italià:</b>	Patata/ Tartufoli
<b>Japonès:</b>	ジャガイモ/じやがいも
<b>Jiddisch:</b>	לפאטאק
<b>Kurd:</b>	Kartol
<b>Nepalès:</b>	Alu/ आलु
<b>Noruec:</b>	Potet/Jordeple
<b>Occità:</b>	Patana
<b>Papundungun/Maputxe:</b>	Poñü
<b>Persa/Farsi:</b>	سیب زمینی / سیب زمینی
<b>Polonès:</b>	Ziemniak/Psianka ziemniak
<b>Portuguès:</b>	Batata/ Batata-inglesa / Batatinha/Batateira / Semilha / Semilheira
<b>Qitxua:</b>	Papakuna
<b>Rus:</b>	Картофель
<b>Serbi:</b>	Кромпир/Krompir
<b>Suajili:</b>	Viazi
<b>Suec:</b>	Potatis
<b>Tonga:</b>	Pateta
<b>Turc:</b>	Patates/Kumpir
<b>Тхес:</b>	Lilek brambor
<b>Ucraïnès:</b>	Картопля/Картопля
<b>Uigur:</b>	بەرەڭگە
<b>Urdú:</b>	آلو
<b>Valencià:</b>	Creïlles/ Creïllera
<b>Xinès:</b>	马铃薯/阳芋

## **DESCRIPCIÓ BOTÀNICA**

És una planta ben coneguda, fins i tot, i de nit, per les vaques. Té un cicle anual que després d'un repòs hivernal més o menys llarg es renova a través dels tubercles. Les tiges, herbàcies, poden arribar a fer 1 m d'alçària, i poden ser verdes o tenyides de roig. Les fulles tenen 7-9 foliols oblong-lanceolats principals, i uns quants més de menors intercalats. No estan disposades oposades sinó en espiral al voltant de la tija. Tenen tricomes dispersos glandulars amb el caparró pluricel·lular. Les tiges aèries poden tenir secció arrodonida o angulosa, i les tiges subterrànies tenen forma de rizomes fins, allargats, força horitzontals, que al llur extrem donen lloc als tubercles (patata) més o menys el·lipsoidals o esfèrics, de massa força variable, des de inapreciable fins a 5 Kg. El tubercle té una disposició en forma helicoidal, una sèrie d'ulls o borrons incipients que progressaran en forma de grills. A la base dels grills es formen ja ben aviat rels adventícies. A la superfície o pell de la patata s'hi poden observar lenticel·les circulars i la cicatriu d'unió amb l'extrem del rizoma. Tot i ser el color crema l'habitual, hi ha varietats de pell roja, lila marró molt fosc i gairebé blanca. I la polpa tot i ser el color crema el més habitual fins ara, pot ser. En algunes varietats, roja, violeta, groga, o castany fosc. Si no queden ben coberts per la terra la pell es torna verda. Aquesta zona conté més solanina i pot donar mal de cap. Les arrels desenvolupades a partir dels grills situats a la part de sota de la patata són arrels fines disposades en ventall. Normalment són força curtes, però en ocasions poden arribar a fer 80 cm de llarg. Si la rel s'ha format a partir d'una llavor aleshores es distingeix com a principal, amb algunes molt més fines secundàries. La inflorescència té 7-30 flors blanques o liles, de 3-4 cm de diàmetre, gamosèpales, amb lòbuls triangulars molt irregulars. Les 5 anteres grogues, de 5- 7 mm, formen un tub al voltant del pistil, d'on en sobresurt l'estigma, verd (o pigmentat). Les flors de la base de la inflorescència s'obren abans que les del cim. Si es deixa fructificar la patatera dona baies coma tomàquets molt menuts, de 1-3 cm de color que pot ser verd, groc, roig o violeta. Cadascun dels dos compartiments de la baia pot contenir fins a 400 llavors, aplanades, reniformes, de color que pot ser blanc, groc o castany clar.

*Solanum tuberosum* es distingeix d'espècies properes pel pedicel articulat al terç del mig, pels lòbuls del calze curts i regularment disposats, les fulles una mica arquejades, els foliols el doble de llargs que d'amples, oval-lanceolats, i els tubercles que necessiten un període de repòs llarg, de mesos. La subespècie *tuberosum* es distingeix de la ssp. *andigena* per tenir les fulles menys dividides, amb foliols més amples, i per formar la fulla un angle més obtús amb la tija, i perquè el pedicel és més gruixut cap al cim, i per formar tubercles tant en dies curts com en dies llargs, i per tenir els ulls a la patata, que és allargada, superficials. En canvi la ssp. *andigena* forma patates només en dies curts, els ulls els té ensorrats, i la patata té forma esfèrica.

### ESPÈCIES MENORS HIBRIDÒGENES

- *Solanum acaule*
- *Solanum ajanhuiri*
- *Solanum brevicaulle*
- *Solanum bukasovii*
- *Solanum chaucha*
- *Solanum chilotanum*
- *Solanum curtilobium*
- *Solanum goniocalyx*
- *Solanum gourlayi*
- *Solanum juzepczukii*
- *Solanum phureja*, que no necessita repòs
- *Solanum stenotomum*

### VARIETATS

Al Perú hi ha més de 5000 varietats de patata. Algunes més conegudes són:

'Amarilla'	'Huamantanga'	'Termeña'
'Blanca'	'Negra'	'Tomasà'
'Canchan'	'Perricholi'	'Yungay'
'Colorada'	'Peruanita'	

Algunes varietats de Xile són:

'Asoberana'	'Cabrita'	'Cacho Negra'
-------------	-----------	---------------

'Camota'  
'Cielo'  
'Huicaña'

'Magallanes'  
'Michuñe Blanca'  
'Ñocha'

'Pachacoña'

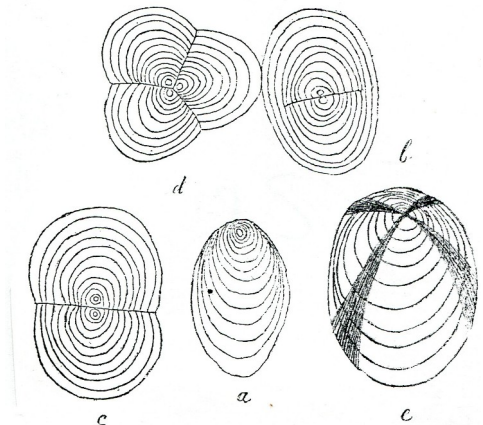
## MALURES PRINCIPALS

*Alternaria solanina*  
*Diloboderus abderus*  
*Erwinia carotovora*  
*Fusarium oxysporum*  
*Leptinotarsa decemlineata*  
*Phytophthora infestans*. [Va provocar la fam  
del 1840 a Irlanda]

*Ralstonia solanacearum*  
*Rhizoctonia solani*  
*Streptomyces scabies*  
*Tecia solanivora*  
*Verticillium albo-atrum*

## GRÀNULS DE MIDÓ

En general són simples. Només ocasionalment són compostos, amb 2-3 grànuls. Són molt variables en mida. Els més grans arriben a 100 micres de longitud. Els grànuls individuals són entre ovoides i subesfèrics. Sovint mostren tuberositats. Tenen un punt excèntric o hílum situat prop de la punta més estreta als grànuls ovoides. La majora de grànuls mostren estries concèntriques ben marcades.



a) grànul simple; b) grànul semi-compost; c) grànul compost amb dos punt d'inici; d) grànul tricompost; e) grànuls vistos amb llum polaritzada i els dos nicols creuats [PUJULA]

## HISTÒRIA

La patata es cultiva als Andes, en especial als voltants del llac Titicaca, des de fa almenys un 8000 anys. La subespècie *andigenum* es fa a bona part dels Andes, mentre que la subespècie *tuberosum* es concentra a zones més meridionals. El segle XVI va començar a ser introduïda a Europa, sobre tot com a curiositat. I, més endavant, per donar de menjar als porcs. El farmacèutic ANTOINE-AUGUSTIN PARMENTIER la va introduir al mercat alimentari humà a gran escala cap a finals del segle XVIII. Anteriorment, a més d'haver estat prohibit a França el cultiu de la patata, se li atribuïa haver provocat epidèmies de lepra, pesta, escrofulisme i altres infeccions amb febre. Malgrat haver rebut el beneplàcit del rei LLUÍS XVI, alguns encara desconfiaven, i PARMENTIER, va utilitzar aleshores una estratagema, més o més voluntàriament, per vèncer les reticències. Feia custodiar el camp de la plana dels Sablons per homes armats durant el dia, però no de nit. La vigilància del camp augmentava el valor del conreu als ulls dels parisencs que creien que allò havia de ser una delícia reservada a la taula del rei i dels màxims senyors. Així que de nit els robatoris de tubercles eren justificables. Alguns, però, expliquen la presència de gendarmes de dia perquè al costat hi havia una via de pas per a trasllat d'armament. Una història similar l'expliquen de Suïssa. Allí sembla que l'estratagema va ser del tot voluntària. Soldats uniformats vigilaven un camp tancat, cosa que encuriós els pagesos dels voltants. Això els va convèncer que allí s'hi cultivava alguna cosa molt important i així van acceptar de menjar-ne.

Les patates, després de l'arròs, el blat i el blat de moro és l'aliment principal de la humanitat. Fins i tot maquis com en RAMON VILA CAPDEVILA (CARACREMADA) en plantaven al llarg de les seves escapades a França per quan tornés anar-les collint i alimentar-se'n.

### **PROPIETATS MEDICINALS**

Externament s'aplica la patata cuita calenta al pit contra bronquitis i pleuresia. S'aplica la polpa a hemorroides (supositori), galindons, fistules, berrugues, tumors, flegmons, erisipela, cremades, úlceres varicoses a les cames, erupcions, i esquerdes a la pell. Una barreja de polpa crua i ou cru s'aplica tèbia en cataplasma contra el mal de coll.

El suc de la patata pot curar la úlcera d'estómac (barrejat amb polpa ratllada) i alleuja el dolor dels còlics biliars. També convé contra l'arterioesclerosi. És un aliment alcalinitzant que convé als que pateixen de la pròstata i de càlculs renals. Les patates amb floridura de *Penicillium* s'usen tradicionalment al Perú com a antibiòtic. En general la Patata és diürètica, cicatritzant, emol·lient, antiespasmòdica. Convé, especialment la part perifèrica, als obesos artrítics i diabètics.

### **USOS MEDICINALS**

- acetonèmia
- acne
- arterioesclerosi
- ateroesclerosi
- artritis
- asma
- berrugues
- bronquitis
- càlculs renals
- cansament
- colesterol alt
- còlics biliars
- conjuntivitis
- cremades
- diabetis (patates cuites refredades)
- dolors
- erisipela
- erupcions
- espasmes
- estrès nerviós
- febre
- escorbut
- febre
- esquerdes a la pell
- ferides
- fistules
- flegmons
- galindons
- gastritis
- gota
- hemorroides
- hipertensió
- homocisteïna alta
- impotència sexual
- mal de cap
- mal de coll
- mal de ventre
- obesitat
- penellons
- pigues
- pirosis (cor-agre)
- pleuresia
- prostatitis
- restrenyiment
- reuma
- talls UE
- torçades
- triglicèrids alts
- tumors
- úlcera d'estómac ( UI SUC)
- úlceres varicoses a les cames

### **POSSIBLE TOXICITAT**

Les zones de la patata amb la pell verda per haver-se exposat a la llum diuen que contenen solanina que que això podria produir una intoxicació. Per altra banda el cultiu tradicional podria fer que es desenvolupessin paràsits dins la patata com ara *Fusarium oxysporum* que podrien intoxicar el fetge o fins i tot produir càncer de fetge. La pols química afegida per sobre la pell per tal que no grilli la patata si no es treu molt bé sol

provocar càncer de pàncreas. La pell es pot menjar ben cuita sempre que la patata hagi estat cultivada sense pesticides. A Egipte, per exemple, es cultiva la patata sobre sorra amb l'únic adob el diluït a l'aigua com si es tractés d'un cultiu hidropònic. Tot i així cal vigilar que no hi hagi fongs dins la patata, cosa que es nota per zones de color fosc que apareixen al tallar-la. Era curiosa l'animadversió del doctor EUGENI SIERRA, dibuixant especialitzat en botànica, envers les patata si el tomàquets. I és que creia que PIUS FONT QUER havia mort enverinat per belladona, planta també de la mateixa família. Si hi hagués llibertat per a fer transparent la informació històrica, sense censura, jo podria explicar que en realitat FONT QUER va morir enverinat pel que li va donar algú a gratient en substitució de la belladona. Era algú que se'n va alegrar mot d'haver-lo matat i que malgrat això, va saber fer-se molt respectable.

### USOS CULINARIS

Les patates al caliu o ficades dins les brases embolicades en paper de plata, sempre que no hagi estat tractades amb pesticides, és com són més bones. També ho poden ser cuites al vapor. Menjar la pell quan ha estat netejada a dons abans de coure la patata, de cultiu ecològic, ens aporta a més de fibra, les proteïnes. Les patates fregides ja no són tan saludables. Unes varietats són més adients per fer-les bullides ('Red Pontiac', 'Monalisa'), les altres, en especial les velles, amb menys contingut aquós, són millors per fregir.

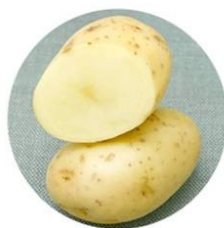
Segons la revista



**BUFFET**  
Para freír,  
hacer puré  
o rellenar.



**KENNEBEC**  
Para cocer, guisar  
y freír para torti-  
llas de patata.



**MONALISA**  
Ideal para cocer  
al vapor y añadir  
en ensaladas.



**RED PONTIAC**  
Perfecta para  
guisar, cocer o  
estofar.



**RATTE**  
Para hacer  
purés y preparar  
patatas chips.



**PRIMOR**  
También para  
ensaladas,  
cocidas al vapor.



**VIOLETA**  
Se pueden freír,  
preparar al vapor  
o cocinar en puré.

*CuerpoMente*, les varietats principals de patates (imatge anterior) al mercat espanyol o català són:

**'Bufet'**: la varietat 'Buffet' és una varietat regional de muntanya, de les comarques catalanes del Pirineu i Prepirineu, on es produeixen de forma controlada. És una patata de pell blanca, petita, irregular i amb ulls profunds, cosa que fa dificulta una mica pelar-la bé, però la carn ferma i el sabor deliciós i pronunciat fan que valgui la pena menjar-la. Perquè sigui més fàcil pelar-la es pot submergir en aigua freda un cop cuita, fent servir un ganivet de punta fina. És bona per fregir, per fer puré o per coure amb pell i per farcir, encara que el seu gust terrós tendeix a sobresortir.

**'Kennebec'**: la patata 'Kennebec' té forma ovalada i una mica aplanada, i té els ulls superficials. És molt fàcil de trobar als comerços novembre a març. La pell és ferma,

d'aspecte terrós, i cobreix una polpa blanca i de bon sabor. Es pot servir bullida, pelada i picada amb una forquilla quan encara està calenta. S'amaneix amb un rajolí d'oli d'oliva, sal i pebre. També és adient per guisar i per fer purés. Aguanta bé el fregit, per exemple per a les truites de patata, perquè no es desfà

**'Monalisa'**: és una patata gruixuda i ovalada, de forma regular. La seva pell és groga, molt fina, i llisa. La polpa és d'un groc pàl·lid. El seu sabor és agradable; la seva textura, cruixent i, un cop cuita, no s'enfosqueix. Es troba a tots els mercats i el seu consum és massiu gràcies a la seva qualitat i que admet ser cuinada de moltes maneres. És adient per coure al vapor; o per a les amanides, barrejada amb plantes aromàtiques, oli i all, pebrots verds i ous.

**'Red Pontiac'**: és la varietat de pell vermella més popular. De recol·lecció tardana, pot ser ovalada o rodona, amb ulls mitjanament profunds. La polpa és molt blanca i una mica farinosa, encara que molt saborosa. Absorbeix bé els sabors i proporciona unitat al conjunt, per la qual cosa resulta perfecta per cuinar, coure o estofar. Es pot afegir a un estofat o cuinar-se amb carn picada i/o amb formatge.

**'Ratte'**: és una patata estreta i llarga, amb forma de dit una mica corbat, de pell marró i polpa groga. Es fa servir molt als restaurants pel seu gust peculiar, amb un toc com d'anous, i la seva textura ferma, que aguanta bé la cocció. L'afavoreix feta en purés, en forma de patates xip i en amanides. Per preparar patates xips es pelen, es tallen a rodanxes molt fines i es deixen en aigua perquè perdin midó. Després, s'assequen i es fregeixen en abundant oli calent a uns 175 ° C, de manera que quedin dures i cruixents.

**'Primor'**: s'anomena 'Primor' la patata acabada de collir, nova i primerenca. És a dir, la primera que arriba als mercats i que convé consumir de seguida, en l'apogeu del seu sabor i textura. Sol procedir del sud de la Península. De mida mitjana, la seva pell és clara i fina, i la seva carn, blanca. És ideal per a amanides. El millor és coure-les al vapor, perquè conservin totes les propietats nutritives i el sabor. Convé pelar-les en calent i, si es barregen amb altres ingredients, fer-ho abans que es refredin per harmonitzar millor els sabors.

**'Violeta'**: és una patata trufada i de polpa violeta, de sabor suau que recorda la nou. És molt valorada pels cuiners i fa les delícies dels gastrònoms, però només es troba en mercats especialitzats. Com la majoria de patates procedeix originalment dels Andes, però es cultiva amb èxit des de fa poc a Europa. El seu color s'accentua a la cocció, així que amb ella es pot elaborar un deliciós i vistós puré de color morat per acompanyar el plat principal. Al vapor o fregida a l'anglesa (xips) proporciona una suggerent guarnició a tota mena de plats.

#### **PRINCIPIS ACTIUS DE LA PATATA (TUB) I LA PATATERA (FUL, FRU, FLO)**

<b>Patata, crua, amb pell</b>	
Valor nutricional per cada 100 g	
Energia 77 Kcal = 320 KJ	
<b>Carbohidrats</b>	19 g
•midó	15 g
<b>Grasses</b>	0.1 g
<b>Proteïnes (concentrades sota la pell)</b>	2 g

<b>Aigua</b>	75 g
tiamina (vit. B1)	0.08 mg (6%)
riboflavina (vit. B2)	0.03 mg (2%)
niacina (vit. B3)	1.1 mg (7%)
vitamina B6	0.25 mg (19%)
vitamina C	20 mg (33%)
Calci	12 mg (1%)
Ferro	1.8 mg (14%)
Magnesi	23 mg (6%)
Fòsfor	57 mg (8%)
Potassi	421 mg (9%)
Sodi	6 mg (0%)

- 1-hexacosanol FUL
- 1-octacosanol FUL
- 1-tetracosanol FUL
- 2-cloro-diazepam TUB
- 2-cloro-N-demetil-diazepam TUB
- 2-pentil-furà
- 24-metilèn-ciclo-artenol FRU
- 24-metilèn-lofenol
- 4-metoxi-cinamaldehyd TUB
- acetaldehyd
- acetil-colina
- acetona
- àcid 16-hidroxi-hexadecanoic FUL
- àcid 18-hidroxi-octadecanoic FUL
- àcid 3,4-dicafeoil-quínic TUB
- àcid 3,5-di-O-cafeoil-quínic TUB
- àcid 3,5-dicafeoil-quínic TUB
- àcid 3,5-dicafeoil-quínic TUB
- àcid 9-hidroxi-nonanoic FUL
- àcid 9,10,18-trihidroxi-octadecanoic FUL
- àcid aconític
- àcid alfa-aminobutíric
- àcid alfa-ceto-glutàric
- àcid anhidro-galacturònic
- àcid araquídic FUL
- àcid aspàrtic TUB
- àcid azelaic FUL
- àcid behènic FUL
- àcid cafeic TUB FLO
- àcid ceròtic FUL
- àcid cítric TUB
- àcid clorogènic
- àcid criptoclorogènic TUB
- àcid decanoic TUB
- àcid esteàric FUL TUB
- àcid fel·logènic FUL
- àcid ferúlic TUB
- àcid fític TUB
- àcid fumàric TUB
- àcid gàl·lic TUB
- àcid glioxàlic
- àcid glutàmic TUB
- àcid heptadecanoic FUL
- àcid hexanoic TUB
- àcid iso-clorogènic-B TUB
- àcid jasmònic TUB
- àcid làctic
- àcid làuric TUB
- àcid lignocèric FUL
- àcid linoleic TUB
- àcid màlic TUB
- àcid melíssic FUL
- àcid mevalònic TUB
- àcid mirístic FUL TUB
- àcid montànic FUL
- àcid neo-clorogènic TUB
- àcid nonacosanoic FUL
- àcid octadecadienoic FUL
- àcid octadecenoic FUL
- àcid oleic TUB
- àcid oxàlic TUV
- àcid p-cumàric TUB
- àcid palmític FUL TUB
- àcid palmitoleic TUB
- àcid pantotènic TUB
- àcid pentadecanoic FUL
- àcid protocatechuic TUB
- àcid quínic TUB
- àcid sinapínic TUB
- àcid succínic
- àcid sulfhídric
- àcid tartàric
- àcids grassos mono-insaturats TUB
- àcids grassos poli-insaturats TUB
- àcids grassos saturats TUB



- adenina alanina TUB
- alfa-amilasa
- alfa-carotè TUB
- alfa-chaconina
- alfa-glucosidasa TUB
- alfa-solanamarina
- alfa-tocoferol TUB
- al·lantoïna
- Alumini TUB
- antocians (TUB liles)
- arabinosa
- arginina TUB
- Arsènic TUB
- Bari TUB
- beta-2-chaconina TUB FLO
- beta-amilasa
- beta-carotè TUB
- beta-cripto-xantina TUB
- beta-sitosterol TUB
- beta-solamarina
- Bor TUB
- Brom TUB
- cadaverina
- Cadmi TUB
- Calci TUB
- campesterol TUB
- carbohidrats TUB
- carotenoid TUB
- cel·lulosa
- cetil-alcohol FUL
- chaconina
- cianina FLO
- ciclo-artenol TUB
- ciclo-laudenol FRU
- cinaròsid FLO
- cis-neoxantina
- cis-violaxantina
- cistina TUB
- citrostanediol
- Clor TUB
- Cobalt TUB
- colesterol
- colina TUB
- Coure TUB
- criptoxantina
- Crom TUB
- cusco-higrina TUB
- delphinidina-3-rutinòsid TUB
- delphinina FLO
- di-galactosil-glicerol
- diazepam TUB
- dimetil-sulfur
- docosan-1-ol
- eicosan-1-ol FUL
- eleuteròsid-B1 TUB
- escopoletina TUB
- escopolina TUB
- estaquiosa
- estigmasterol TUB
- Estronci TUB
- fenil-acetaldehid
- fenil-alanina TUB
- fenol-oxidasa
- Ferro
- fibra
- fitina
- fitosterol TUB
- Fòsfor
- fosforilasa
- fructosa
- fucosa
- GABA
- galactinol
- geraniol
- gibberel·lina TUB
- glicina TUB
- glucosa
- glutamina
- glutatió
- grassa
- hemi-cel·lulosa
- heptadecan-1-ol FUL
- hexacosil-ferulat TUB
- hipoxantina
- histidina TUB
- invertasa
- Iode
- iso-butiraldehid
- iso-leucina TUB
- iso-quercetina
- iso-valeraldehid
- kaempferol FLO
- kaempferol-3-O-soforòsid FRU
- kukoamines TUB
- lecitinasa
- lectina TUB
- leucina TUB
- lisina TUB
- Liti TUB
- lubimina TUB
- luteïna TUB
- luteolina FLO
- Magnesi TUB
- malto-triosa
- Manganès TUB
- mannino-triosa
- mannososa
- melibiosa
- Mercuri TUB
- metanetiol
- metil-iso-propil-cetona
- metionina TUB

- metionina-sulfòxid
- midó TUB
- mio-inositol
- miricetina FLO
- Molibdè TUB
- mucilag
- n-butaraldehid
- N-demetil-diazepam TUB
- n-heptanol
- n-hexanal
- n-octanal
- n-propanol
- n-trans-feruloil-tiramina
- niacina TUB
- nicotina TUB
- Níquel TUB
- nonadecan-1-ol FUL
- nor-epinefrina FRU TUB
- octadecan-1-ol FUL
- oli essencial
- pectina TUB FUL
- petanina TUB
- petunidina-3-rutinòsid
- piridina
- planteosa
- plastocianina
- Plata TUB
- Plom TUB
- polifenol-oxidasa
- Potassi
- prolina TUB
- propan-1-tiol
- proteïna
- quercetina FLO
- quercetina-3-glucòsid
- quercetina-3-rutinòsid
- rafinosa
- rhamnosa
- rishitina TUB
- Rubidi TUB
- rutina FLO
- salicilat TUB
- Seleni TUB
- serotonina FRU FUL
- sesquiterpens TUB
- Silici TUB
- Sodi TUB
- Sofre TUB
- solanesol FUL
- solanidina TUB
- solanina
- solanocapsina
- solasodina TUB
- solavetivona TUB
- somalina
- suberina TUB
- taní FUL
- tiramina FRU
- tirosina TUB
- tirosinasa
- Titani TUB
- tomatidina TUB
- tomatina TUB
- trans-octèn-2-al
- trans-zeatina
- treonina TUB
- triacontanol FUL
- trigonel·lina
- triptamina
- triptantrina
- triptòfan TUB
- tuberosina
- umbel·liferona TUB
- valina TUB
- vitamina B1 TUB
- vitamina B2 TUB
- vitamina B6 TUB
- vitamina B8 TUB
- vitamina C TUB
- vitamina C TUB
- vitamina E
- vitamina K1 TUB
- xilosil-glucosa
- ymogenina
- zeaxantina TUB
- Zinc TUB
- Zirconi

### **MÉS INFORMACIÓ**

[https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum\\_tuberosum](https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_tuberosum)

<https://ca.wikipedia.org/wiki/Patatera>

<https://www.infoagro.com/hortalizas/patata.htm>



algunes varietats de patata al Perú