

ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO DE VARIEDADES COMERCIALES DE PERAS Y MANZANAS DEL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO Y NEUQUÉN

N.B. Barda (i), P. Calvo (ii), V. De Angelis (ii), M.J. Miranda (i), P.J. Suarez (i), M.F. Toscana (i).
(i) INTI Villa Regina, (ii) EEA INTA Alto Valle
nbarda@inti.gob.ar

Introducción

El 80-85% de peras y el 85-90% de las manzanas que se consumen en Argentina son producidas en la zona del Alto Valle de Río Negro y Neuquén. Entre los cultivares de manzanas, los más ampliamente divulgados son Red Delicious (RD) y sus clones, Gala (GA) y sus clones y Granny Smith (GS). Entre los cultivares de peras se mencionan William's o Bartlett (PW) (50% de la producción argentina), Packham's Triumph (PT) y Beurré D'Anjou (DA) (Figura 1).

Dado que no existen datos descriptivos de estas variedades, el INTI en cooperación técnica con la EEA Alto Valle del INTA, realiza estudios sobre sus propiedades organolépticas la cual puede ser útil para los consumidores.

Objetivo

Caracterizar sensorialmente las diferentes variedades comerciales de peras y manzanas con un panel entrenado en análisis sensorial descriptivo (ASD).

Descripción

La experiencia se planificó para ser realizada durante un período de tres años a partir del 2015. En manzanas, se trabajó con el clon Chañar de RD, GS y el clon Brookfield de GA y con las variedades de peras mencionadas. Todos fueron recolectados dos semanas después de la fecha de cosecha propuesta por calendario autorizado. En el día de la cosecha se determinaron los Índices de Madurez de cada lote (Color, Firmeza, Sólidos solubles, Acidez Titulable, Porcentaje de degradación del almidón). La fruta fue lavada con agua clorada y almacenada en cámaras de frío convencional, simulando el tiempo de almacenaje que sufre cada variedad en el circuito comercial, sin tratamientos especiales de poscosecha. Luego del almacenaje, se dejaron madurar a temperatura ambiente hasta llegar a la madurez adecuada para su consumo y se determinaron nuevamente los Índices de Madurez. Se realizó un AD a fin de caracterizar cuali y cuantitativamente las propiedades

organolépticas. La evaluación fue realizada por un grupo de evaluadores seleccionados en base a sus capacidades discriminativas de los distintos atributos evaluados y entrenados en la utilización de escalas y términos según la metodología descrita en Barda et al. (2011).¹

Manzanas

Chañar

Brookfield

Granny Smith



Peras

William's

D'anjou

Packham's



Figura 1: Variedades comerciales de manzanas y peras del Alto Valle de Río Negro y Neuquén.

Resultados

Las Figuras 2 y 3 muestran los resultados del Análisis Sensorial Descriptivo:

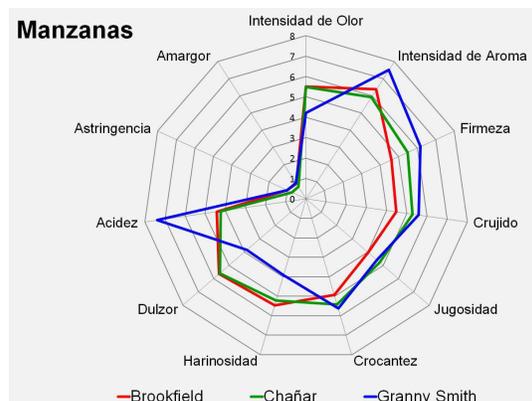


Figura 2: ASD de manzanas.

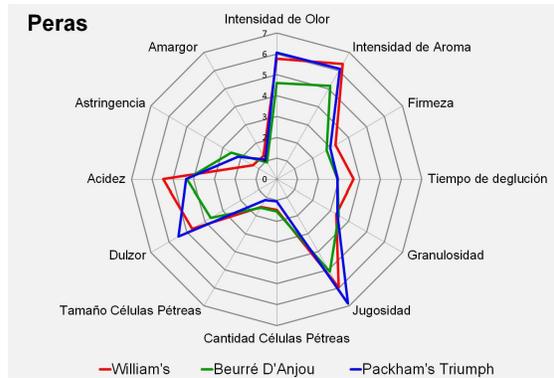


Figura 3: ASD de peras.

Conclusiones

A partir del ASD se concluye que las manzanas del clon Chañar presentan mayor impacto de olor y aroma con notas a frutas tropicales, florales y herbáceas, mientras que Brookfield también algo de notas cítricas. Ambas son coloreadas pero se diferencian por su tonalidad del color rojo además de su forma. El cultivar GS se caracteriza por su color verde y alta acidez con notas de olor y de aromas a citrus y herbáceo. Las peras PW presentan alta intensidad de olor, alta jugosidad, olor y aromas con notas a frutas tropicales, florales, citrus y herbáceo fresco. El cultivar PT se distingue por su mayor astringencia, mayor dulzor, intensidad de olor y aroma similar a PW. El cultivar DA, presenta baja intensidad de olor y aroma con notas a frutas tropicales (sandía/melón), herbáceo fresco y algo de almendras. Todas son amarillo-verdoso pero se diferencian por su forma.

Esta información resulta útil para campañas de promoción, educación al consumidor y así estimular el consumo de las mismas.

Bibliografía

1. Barda, N.; Calvo, P.; Gittins, C.; Miranda, M.J. (2011) Developing a Sensory Descriptive Panel for Pear Quality Evaluation. Proceedings of the Eleventh International Pear Symposium– pg. 617 – Acta Horticulturae 909 – Volume 2 – October.