

INFLUENCIA DEL MOMENTO DE COSECHA SOBRE LA CALIDAD DE JUGO DE NARANJAS SOMETIDAS A DIFERENTES EXTRACCIONES

Urroz Beltramelli, K.Y.*; Lare, M.V.; Vázquez, D.; Bello, F.

Estación Experimental Agropecuaria INTA Concordia, Estación Yuquerí y vías del FFCC, Concordia, Entre Ríos, Argentina.

urroz.karla@inta.gob.ar

PALABRAS CLAVE: jugo concentrado, industria, momento de cosecha, calidad, extracción de jugo.

En Entre Ríos, Argentina, la industria de jugo concentrado se abastece a lo largo del calendario de cosecha de diferentes variedades de naranjas dulces (*Citrus sinensis* Osb.). Por esta razón, el objetivo de este trabajo fue evaluar la influencia del momento de cosecha y métodos de extracción sobre la calidad del jugo de tres variedades de naranjas. Se analizaron dos momentos de cosecha una vez superado el valor del índice de madurez comercial (IM=6,5), para cada variedad. El ensayo se realizó individualmente con fruta calibrada (2,5" a 3") de las variedades 'Roble' (abril IM=9,4; julio IM=12,7), 'Salustiana' (abril IM=9,7; julio IM=11,4) y 'Valencia Late' (noviembre IM=9,4; diciembre IM=11,0), provenientes de lotes experimentales con manejo destinado a industria. Se evaluaron dos métodos de extracción, manual e industrial (configuración de copa Standard para jugo concentrado). Se determinó la calidad del jugo extraído: sólidos solubles (SSC), acidez titulable (TA), ratio (SSC/TA), porcentaje de jugo, rendimiento industrial (RI) expresado como Kg de jugo concentrado a 65°Bx obtenido por Tn de fruta, contenido de aceite por método Scott y limonina por cromatografía líquida utilizando un

HPLC Shimadzu 20AT y detector de arreglo de diodos. La calidad del jugo depende significativamente del momento de cosecha independientemente del método de extracción utilizado. Se pudo observar diferencias en RI entre momentos de cosecha para las tres variedades, siendo mayor cuando el IM es mayor. Roble y Valencia Late presentaron diferencias en RI entre métodos de extracción, lo que para Salustiana se ve solo en la primera cosecha. Se pudo ver efecto del momento de cosecha en el contenido de aceite para Roble y Salustiana, aumenta con el IM, en la extracción industrial. No se puede comparar el contenido de aceite entre métodos porque la determinación incluye cáscara en la extracción manual. El contenido de aceite se encontró dentro de los límites que establece el Código Alimentario Argentino (CAA) para jugos cítricos (0,03%). El contenido de limonina se encontró dentro de las especificaciones de comercialización para jugos de naranja (4.3ppm). Las variedades analizadas presentan buenas características para su uso en la industria del jugo y los métodos de extracción junto con el momento de cosecha determinan las características generales del jugo.