

EFFECTO DE LA DOSIS DE IRRADIACIÓN SOBRE EL PERFIL DE DURAZNOS MÍNIMAMENTE PROCESADOS

Pieron, V.^{1,3}; Gugole Ottaviano, F.^{2,3}; Sosa, M.^{1,3}; Gabilondo, J.⁴; Budde, C.⁴; Colletti, A.C.^{6,7}; Denoya, G.^{1,6,7}; Polenta, G.^{6,7*}; Pachado, J.⁹; Andres, S.C.⁵; Garitta, L.^{1,3}

- 1 Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).
2 Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CICPBA).
3 ISETA-CICPBA, 9 de Julio, Buenos Aires.
4 Estación Experimental Agropecuaria INTA San Pedro, Buenos Aires.
5 CIDCA- CONICET-CICPBA, La Plata, Buenos Aires.
6 INTA-ITA, Castelar, Buenos Aires.
7 ICYTESAS – UEDD- INTA- CONICET, Buenos Aires.
8 CEFOTI-CONICET, Rosario, Santa Fé.
9 CNEA, Ezeiza, Buenos Aires.
polenta.gustavo@inta.gob.ar

PALABRAS CLAVE: fruta mínimamente procesada, evaluación sensorial, atributos, evaluadores, irradiación.

En la actualidad resulta ampliamente aceptada la necesidad de complementar los aspectos tecnológicos con el análisis sensorial para el desarrollo de nuevos productos alimenticios. Determinar los cambios en el perfil sensorial (PS) y en parámetros fisicoquímicos (FQ) de 1 cultivar (Ruby Prince (R)) de duraznos mínimamente procesados, tratados con diferentes dosis de irradiación gama, a lo largo del tiempo de almacenamiento. Las dosis utilizadas fueron: 0,2 kGy (muestra R0,2), 0,5 kGy (muestra R0,5) y 1,0 kGy (muestra R1). Una parte de los duraznos fue considerada como muestra control, es decir sin irradiar (RC). Para el PS se trabajó con un panel de evaluadores entrenados (ISO-8586-1). Se evaluaron descriptores de Apariencia, Aroma, Sabor y Textura bucal, considerando 0, 7 y 14 días de almacenamiento. Las mediciones se realizaron por duplicado. El día 14 se realizó la medición de la muestra RC solo por Apariencia y Aroma, debido a la presencia de hongos. Los parámetros FQ analizados fueron firmeza y color Hue, en los mismos tiempos en que se realizó el PS. Los datos fueron analizados por ANDEVA. Todos los descriptores de Apariencia presentaron diferencias significativas, aunque los cambios a través del tiempo de almacenamiento, no fueron muy pronunciados, a excepción del descriptor deshidratación donde la muestra RC tuvo un aumento en el

tiempo mayor que las muestras irradiadas. En la intensidad total de aroma, aroma y sabor a durazno, aroma sobremaduro y astringente la muestra R1 presentó la mayor intensidad durante el almacenamiento, lo mismo sucedió con sabor pasado y jugosidad. La muestra R0,5 presentó alta intensidad de sabor a durazno en el tiempo 0, disminuyendo luego y hacia el final del almacenamiento fue percibida de manera similar a las otras muestras. Las muestras R0,5 y R1 fueron evaluadas como las menos duras y crujientes. Con respecto al descriptor pastoso, la muestra R0,5 fue la que presentó la mayor intensidad desde el inicio y la muestra R1 aumentó hacia el final del almacenamiento. En los parámetros FQ, la menor firmeza instrumental se observó en la muestra R1. En el color Hue, la muestra R1 presentó valores más altos que el resto de las muestras. Se observó que la muestra R0,5 y R1, sufrieron cambios sensoriales indeseados durante el almacenamiento, como aroma a sobremaduro, sabor pasado y una textura bucal pastosa. A su vez R1 fue la muestra con la menor firmeza instrumental y con el mayor valor de color Hue. De los resultados presentados puede concluirse que dosis de irradiación mayores a 0,5 kGy afectan negativamente el perfil de los duraznos durante el almacenamiento.