

## EFFECTO DE LA BARRERA DE PROTECCIÓN, LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE ALMACENAMIENTO SOBRE EL PERFIL SENSORIAL DE SABOR DE NARANJAS PELADAS ENZIMÁTICAMENTE

Pieron, V.<sup>1,2</sup>; Garitta, L.<sup>1,2</sup>; Gugole F.<sup>1,3</sup>; Andrés, S.<sup>4</sup>; Budde, C.<sup>5\*</sup>; Gabilondo, J.<sup>5</sup>

1 DESA-ISETA, 9 de Julio, Buenos Aires.

2 Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

3 Comisión de Investigaciones Científicas de La Plata (CIC).

4 Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA), CONICET-CICPBA- Fac. Cs. Exactas UNLP, La Plata, Argentina.

5 INTA-EEA San Pedro Ruta 9 km 170, San Pedro; Argentina.

[budde.claudio@inta.gob.ar](mailto:budde.claudio@inta.gob.ar)

**PALABRAS CLAVE:** evaluación sensorial, perfil de sabor, fruta mínimamente procesada.

El pelado enzimático es uno de los métodos utilizado para obtener cítricos mínimamente procesados. Se basa en la digestión, por medio de formulaciones enzimáticas, de las sustancias pécticas de la pared celular de las plantas. El objetivo del trabajo fue evaluar los cambios de sabor de un cultivar de naranja pelado enzimáticamente, a lo largo del tiempo de almacenamiento, considerando diferentes barreras de protección (sin barrera, barrera media, barrera alta) y temperaturas de almacenamiento (0 y 4°C). Las muestras fueron provistas por INTA-San Pedro y se trabajó con el cv. Parent (ratio: 8,1). El pelado enzimático se realizó el día antes de ser enviadas al laboratorio del DESA-ISETA. Las muestras fueron divididas en tres partes: una parte se conservó sin envasar, es decir, sin barrera (SIN), otra parte se envasó en bolsas Maraflex K® con barrera MEDIA, y el resto en bolsas Maraflex M® con una barrera ALTA. A su vez, una mitad fue refrigerada a 0 °C y la otra mitad a 4 °C. El perfil sensorial de sabor se llevó a cabo con 8 evaluadores entrenados (ISO 8586-1). Se trabajó con este atributo porque el tratamiento enzimático afecta principalmente al sabor. Los descriptores evaluados fueron: dulce, ácido, amargo, pasado y naranja. Cada evaluador recibió 1 gajo de la misma naranja, para evitar la máxima variabilidad posible entre las distintas naranjas de una misma muestra. Se realizaron 6 sesiones de medición por duplicado considerando 6 tiempos (0, 6, 9, 13, 16 y 20 días). Los datos se

analizaron mediante un análisis de varianza con un nivel de significancia del 5%. Los resultados de la interacción TEMPERATURA\*BARRERA\*TIEMPO mostraron diferencias significativas para todos los descriptores evaluados. Las naranjas almacenadas sin barrera, en ambas temperaturas, fueron las que menos cambios sufrieron a través del tiempo. Esto se dio para todos los descriptores evaluados. Las naranjas almacenadas con la barrera alta y a 4 °C, sufrieron los mayores cambios a lo largo del tiempo, principalmente en dulce y sabor naranja, disminuyendo su intensidad, y en gusto amargo y sabor pasado en los cuales la intensidad aumentó. En las naranjas almacenadas a 0°C con la barrera alta y en menor medida, en las naranjas envasadas con la barrera media, el panel percibió una disminución de la intensidad de la acidez a lo largo del tiempo de almacenamiento. Las naranjas almacenadas con la barrera media y a 0°C, se vieron afectadas a través del tiempo, en cuanto al incremento en la percepción del descriptor amargo. Se puede concluir que utilizar una barrera alta para envasar naranjas del cv Parent y almacenarlas refrigeradas a 4 °C no sería conveniente ya que afecta negativamente el perfil de sabor; lo recomendable sería utilizar un envase de baja protección (sin barrera) para que el sabor no se vea afectado en el tiempo.