

CAMBIOS SENSORIALES DURANTE LA CONSERVACIÓN FRIGORÍFICA DE NARANJAS SANGUINAS

J. Morales, A. Salvador, P. Navarro y C. Besada

¹ Departamento de Postcosecha, Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), Valencia, España

² Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia, España

besada_cri@gva.es

La evaluación de los cambios sensoriales durante la conservación frigorífica de naranjas sanguinas reveló que la fruta mantiene una buena calidad externa e interna durante 30 días. El aspecto externo tras 45 resultó limitante para su comercialización, ya que la manifestación de daños en la piel asociados al frío disuadió al consumidor a la hora de comprar.

Palabras clave ó sanguinas, conservación, intención compra

INTRODUCCIÓN

La demanda de los consumidores de alimentos ósupersaludablesö ha llevado a un incremento de la producción de naranjas sanguinas en los últimos años, ya que estas son especialmente ricas en antocianinas, compuestos conocidos por su alto poder antioxidante. En este trabajo se evaluaron los cambios sensoriales de frutos de la variedad ‘Sanguinelli’ la de mayor importancia en la Comunidad Valenciana, cuando son sometidos a condiciones de exportación bajo cuarentena por frío y a conservaciones frigoríficas prolongadas.

MATERIALES Y MÉTODOS

Fruta recolectada en un estado de madurez comercial fue almacenada a 1°C y tras 18, 30, y 45 días se evaluó su calidad sensorial tanto a la salida de la cámara de conservación como tras un periodo de comercialización de 5 días a 20°C.

Un panel de consumidores evaluó la intención de compra mediante una escala de 5 puntos. Se realizaron dos sesiones independientes, en una la evaluación fue realizada en base al aspecto de la fruta (Fig. 1A) y en la otra en base a la calidad de los gajos al probarlos.

Paralelamente un panel semientrenado evaluó los siguientes parámetros de calidad interna: dulzor, acidez, jugosidad y malos sabores.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los datos del panel semientrenado revelaron que durante la conservación frigorífica la jugosidad desciende ligeramente, y también tiene lugar una pérdida gradual de acidez, especialmente acusada durante los 30 primeros

días. En lo que se refiere a malos sabores, estos fueron evaluados como ómuy ligeramente perceptiblesö tras 30 días de conservación. Tras la comercialización que siguió a la frigoconservación de 45 días los malos sabores se volvieron óligeramente perceptiblesö.

A lo largo de toda la conservación la mayoría de los consumidores, 62-78%, mostraron una intención positiva de compra cuando probaron los gajos. Sin embargo, el aspecto externo de la fruta hizo que tras 45 días la mayoría de los consumidores no estuviesen dispuestos a comprar. Esto fue asociado a la manifestación de daños por frío en forma de depresiones de la piel alrededor del cáliz (Fig. 1B), lo que da un aspecto envejecido a la fruta.



Figura 1. A) Muestra de fruta para el análisis visual. B) Daños por frío alrededor del cáliz

CONCLUSIONES

La naranja ‘Sanguinelli’ presenta una buena calidad tanto interna como externa durante 30 días de frigoconservación. En el caso de conservaciones más prolongadas, la calidad interna no es un factor limitante, pero la manifestación de daños por frío en forma de depresiones en la piel localizadas alrededor del cáliz compromete la calidad comercial de la fruta.