

CARACTERIZACIÓN DEL OLOR DE NUEVAS VARIETADES DE MANDARINA SIN SEMILLA OBTENIDAS EN EL IVIA

J. Morales¹, P. Tarancón¹, A. Tárrega², A. Salvador¹, y C. Besada¹

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

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

besada_cri@gva.es

El estudio de las similitudes y deferencias en el olor de nuevas variedades sin semilla obtenidas en el IVIA mostró que las variedades triploides obtenidas por hibridación sexual son mucho más aromáticas que las variedades obtenidas por mutación de yemas, presentando estas últimas un olor más ligero y suave.

Palabras clave – Napping, olor, mandarina

INTRODUCCIÓN

El carácter “sin semilla” ha pasado a ser en los últimos años un atributo de calidad de especial relevancia para los consumidores de cítricos. Es por ello que en el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) se ha abordado la obtención de mandarinas sin semilla a través de dos estrategias diferentes: 1) Obtención de variedades triploides mediante hibridación sexual, 2) Obtención de mutaciones mediante irradiación de yemas.

El objetivo de este trabajo fue estudiar las principales similitudes y diferencias en olor de estas variedades. Para ello se trabajó con un panel entrenado y se utilizó la técnica “Napping”.

MATERIALES Y MÉTODOS

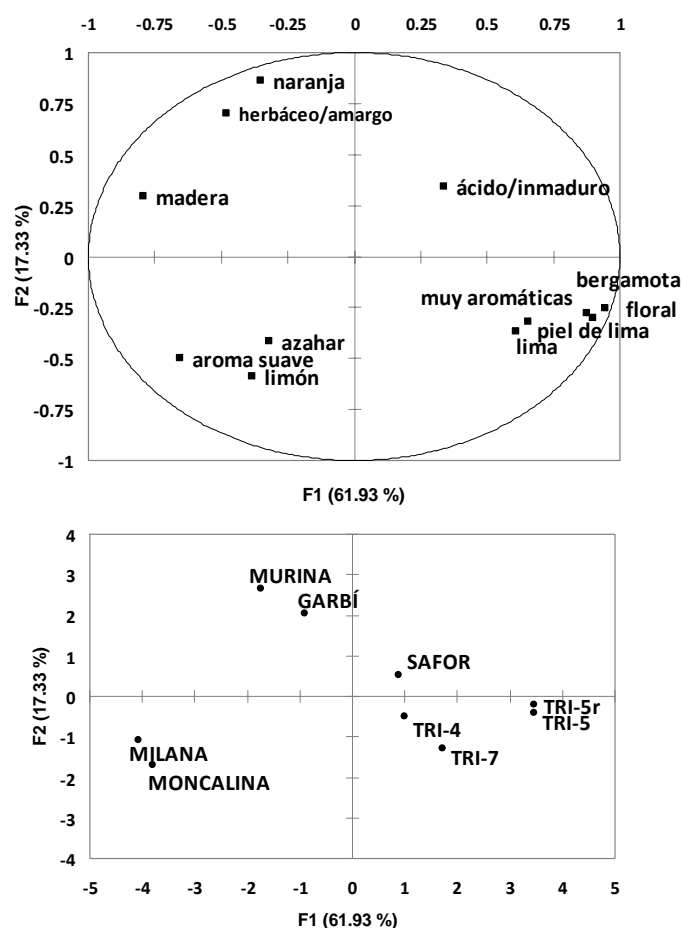
A principios del mes de Marzo se recolectaron dos grupos diferenciados de mandarinas: 1) cinco mandarinas híbridas triploides (‘Garbí’ y ‘Safor’, y tres nuevas variedades registradas en fase de experimentación: ‘Tri-4’ ‘Tri5’ y ‘Tri-7’), 2) ‘Moncalina’, ‘Milana’ y ‘Murina’, tres variedades obtenidas por mutación de yemas a partir de ‘Moncada’ las dos primeras y de ‘Murcott’ en el caso de la ‘Murina’.

Para evaluar el olor de estas mandarinas se trabajó con un panel entrenado formado por 10 jueces y se utilizó el método “Napping”. Los jueces recibieron simultáneamente 9 mandarinas (las 8 muestras más una muestra repetida). Tras distribuir las muestras en una hoja A3 de acuerdo a las diferencias y similitudes en olor, los jueces indicaron también los atributos que caracterizaban las diferentes muestras.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El análisis multifactorial mostró que, en general, las variedades triploides presentan un aroma muy diferente al de las no triploides. El

panel entrenado describió los híbridos triploides como muy aromáticos y usó descriptores como bergamota, lima, piel de lima o floral para describir su olor. Entre ellos, la variedad ‘Garbí’ se diferenció por su olor a naranja y un olor más “herbáceo/amargo”, atributos que compartió con la variedad no triploide ‘Murina’, compartiendo ambas además ligeras notas a madera. Las variedades ‘Milana’ y ‘Moncalina’ obtenidas mediante mutación de yemas presentaron un olor con notas de azahar y limón, más ligero que el de los híbridos triploides.



Dentro de las variedades sin semilla recientemente obtenidas en el IVIA, en general las variedades triploides se caracterizan por ser especialmente aromáticas. Las variedades obtenidas por mutación de yemas presentan un olor más ligero y suave.