

EVALUACIÓN DEL EFECTO DE UNA RESTRICCIÓN PARCIAL DEL RIEGO SOBRE LA MADURACIÓN Y CALIDAD SENSORIAL DE NARANJA SANGUINA 'TAROCCO IPPOLITO'

¹A. Giménez-Sanchis, ²J.G. Pérez, ¹A. Pons-Gómez, ²L. Bonet, ¹P. Tarancón, ¹C. Besada

¹Centro de Tecnología Postcosecha. ²Servicio de Tecnología del Riego. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias

La escasez de agua es uno de los principales retos de nuestro tiempo y se prevé que se intensifique como consecuencia del cambio climático. Una de las principales estrategias para ahorrar agua y aumentar la sostenibilidad de los cultivos es el riego deficitario controlado. El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto sobre la maduración y calidad final del fruto de una restricción de riego controlada (50% de suministro habitual de agua desde finales de verano hasta la cosecha) en naranjas sanguinas cv. Tarocco Ippolito. Para ello, se dispuso de la restricción y del tratamiento Control en una misma parcela comercial. El diámetro y coloración externa del fruto se midieron cada 15 días y se evaluó la calidad interna en dos momentos, a finales de noviembre, cuando los frutos alcanzaron una coloración mayoritariamente anaranjada, y a principios de enero, cuando se realizó la recolección comercial. Además, tras la recolección se realizó una cata con 70 consumidores para determinar mediante el test triangular si la restricción había afectado la calidad sensorial. Los resultados mostraron que la restricción ensayada no afectó negativamente al crecimiento del fruto, presentando un peso y un diámetro iguales al Control en el momento de cosecha (210g, 74 mm). Tampoco se observó efecto sobre la calidad físico-química interna ni sobre la coloración externa. En ambos tratamientos, la síntesis de antocianinas en la pulpa comenzó en la segunda quincena de noviembre, y en la piel una semana más tarde. El IM y rendimiento en zumo en recolección fue de 11 y 37% respectivamente, y la fruta presentaba una pigmentación externa intensamente rojiza ($a^*/b^* = 0.6$). La prueba triangular reveló que no hubo efecto significativo de la restricción sobre las propiedades organolépticas del zumo percibidas por los consumidores.

Palabras clave: antocianinas, diámetro, coloración, test triangular, consumidor