



EFFECTO DE DIFERENTES ALTERACIONES DEL FRUTO EN LA ACEPTACIÓN DE SNACKS DE CAQUI DESHIDRATADO

A. Pons¹, E. Llorca², P. Tarancón¹, A. Salvador¹, C. Besada^{1*}

¹ Grupo de Evaluación Sensorial y Estudios de Consumidor. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias

² Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València,

*besada_cri@gva.es

Los frutos de caqui afectados por daños por frío son ideales para la obtención de snacks de caqui deshidratado, ya que su sabor gusta a los consumidores tanto como el de snacks obtenidos a partir de frutos sanos, y su aspecto gusta incluso más.

Palabras clave – snack, caqui, deshidratado, destrío, alteración, consumidor, aceptación

INTRODUCCIÓN

Uno de los principales retos del sector productor de caqui es la revalorización de los destríos que se generan durante el periodo postcosecha.

El objetivo de este estudio fue evaluar hasta qué punto se puede utilizar frutos afectados por dos de las principales alteraciones postcosecha, pardeamiento y daño por frío, para la obtención de snacks de caqui deshidratado.

MATERIALES Y MÉTODOS

Un panel formado por 94 consumidores evaluó snacks de caqui obtenidos a partir de frutos sanos (Control), afectados por daño por frío, y afectados por pardeamiento de la pulpa. Los snacks se obtuvieron a partir de rodajas de 5mm (Fig.1) que fueron deshidratadas durante 10h a 60°C.

Se pidió a los consumidores que respondiesen a ¿Cuánto te gusta el sabor? y ¿Cuánto te gusta la apariencia? (escalas hedónicas de 9-puntos).



Figura 1. Aspecto de las rodajas antes de la deshidratación.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Durante la deshidratación todas las muestras sufrieron un cierto grado pardeamiento, pero este fue más ligero en la fruta que presentaba daño por frío (Fig. 2). El aspecto de esta muestra fue el que más gustó a los consumidores (Fig.3). El

aspecto de la fruta que ya en fresco presentaba pardeamiento, fue el peor valorado.



Figura 2. Aspecto de los snacks de caqui evaluados.

Con respecto al sabor, los snacks obtenidos a partir de fruta pardeada recibieron valoraciones ligeramente inferiores al control. Sin embargo, los snacks obtenidos a partir de fruta con daños por frío gustaron tanto como el control.

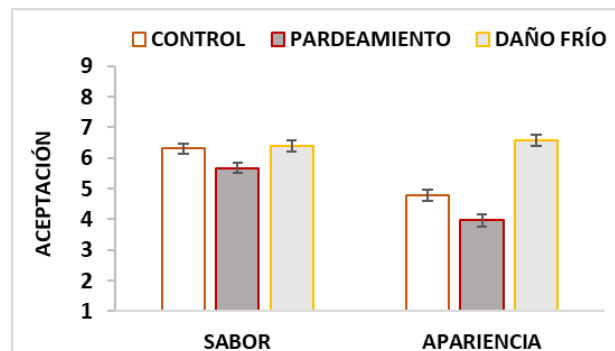


Figura 3. Aceptación de snacks obtenidos a partir de caquis sanos (control), afectados por pardeamiento, y afectados por daño por frío. LSD (p-valor < 0.05).

CONCLUSIONES

La obtención de snacks de caqui deshidratado es una buena alternativa para revalorizar aquellos frutos que se han visto afectados por daños por frío durante la frigoconservación, pero es necesario seguir buscando alternativas para los frutos afectados por pardeamiento de la pulpa.

AGRADECIMIENTOS

Estudio cofinanciado por Fondo Europeo de Desarrollo Regional de la Generalitat Valenciana (proyecto IVIA nº 52201). A. Pons disfruta la beca DGJID/2021/252.