

## A5-02 Camino hacia la diferenciación de la producción de kiwi del Sudeste Bonaerense: calidad del fruto a nivel mayorista

Baeza María Cecilia<sup>2</sup>, David María Angela<sup>1</sup>, Fasciglione Gabriela<sup>2</sup>, Berges Miriam<sup>3</sup>,  
Lupin Beatriz<sup>3</sup>, Yommi Alejandra<sup>1</sup>.

<sup>1,2</sup>Unidad Integrada Balcarce (INTA1 -Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP2). Ruta 226 km 73.5. (7620) Balcarce. Argentina.

<sup>3</sup>Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, UNMdP.

E-mail: mbaeza@mdp.edu.ar

En Argentina se importan alrededor de 12.000 t.año<sup>-1</sup> de kiwi para abastecer la demanda interna. El 60-70% de los frutos proviene de Chile. El sudeste de la provincia de Buenos Aires (SEB) concentra la mayor parte de la producción de kiwi nacional. La zona presenta características edafoclimáticas adecuadas para lograr altas producciones y frutos de excelente calidad. Esto es acompañado de protocolos de cosecha desarrollados especialmente para la región. Desde junio a noviembre, el kiwi del SEB compite en el mercado con frutos chilenos, los que reciben un sobreprecio del 20% respecto al local, considerando un mismo tipo de envase y calibre. No existe información clara de la forma en que incide la procedencia del fruto en la percepción de calidad que tienen los agentes del mercado mayorista. Tanto los kiwis importados como los regionales cumplen los estándares nacionales establecidos para su comercialización, pero hay evidencia que sugiere que la característica de sabor es superior en los productos de la región, atributo que el mercado mayorista pareciera no valorar suficientemente. El objetivo de este trabajo fue generar datos en relación a la calidad del kiwi importado y regional. De acuerdo a la disponibilidad en el mercado mayorista de Mar del Plata, se tomaron muestras de 11 productores del SEB (KiwiSEB) y de 2 exportadores chilenos (KiwiImportado) en septiembre/2020 (T1) y de 8 productores del SEB y de 2 exportadores chilenos, en octubre/2020 (T2). De cada muestra se seleccionaron al azar 3 repeticiones de 15 frutos. Se evaluó la firmeza de la pulpa (penetrómetro EFFEGI), contenido de sólidos solubles totales (SST, refractometría), y acidez titulable (AT, volumetría ácido-base). En T1 y T2, la mayoría de las muestras de KiwiSEB así como de KiwiImportado se encontraron dentro del rango aceptable de madurez comercial (Firmeza: 0,6-1,2 kgf). Tanto en T1 como en T2, las muestras de KiwiSEB presentaron valores adecuados de AT y SST, asociados a un buen balance entre dulzor y acidez y a un buen sabor. Esto está relacionado con el alto contenido de materia seca que acumulan los frutos del SEB a la cosecha. En algunas muestras de KiwiImportado, sin embargo, se determinó un bajo contenido de SST y sobre todo de AT, asociado a un fruto de poco sabor. La consistencia en los resultados respecto a la elevada calidad organoléptica del kiwi del SEB, en ambos tiempos de evaluación, permite continuar en camino hacia algún tipo de diferenciación del producto en el mercado, su valorización y la difusión de estas características propias en los diferentes canales de comercialización y en los consumidores.

**Palabras clave:** calidad organoléptica, valorización, diferenciación.

Proyecto\_SECPU\_MECCYT (Resolución-2018-109-APN).

Plataforma\_INTA\_I151. "Diferenciación y Valorización de Productos Agrícolas, Alimentos y Artesanías Locales"