

089RA - Panel sensorial de kiwi como herramienta para diferenciar la calidad y la procedencia del fruto

Ceroli Paola^{1,2}, Gisela Lagos¹, Alejandra Yommi¹, Gabriela Fasciglione², Beatriz Lupin³, Miriam Berges³

1. INTA Balcarce. Ruta 226 km 73,5. E-mail: ceroli.paola@inta.gob.ar
2. Facultad de Ciencias Agrarias UNMdP. Ruta 226 km 73,5.
3. Grupo de Investigación Economía Agraria, FCEyS-UNMdP

Los kiwis son frutos climatéricos por lo que sufren diversos cambios durante su proceso de maduración alterando la calidad sensorial y con ello la satisfacción de los consumidores. Una forma de medir la calidad de la fruta es utilizar paneles de catadores, los cuales mediante un entrenamiento logran realizar mediciones objetivas de los atributos específicos del kiwi en estudio. El objetivo de este trabajo fue entrenar un panel (10 catadores) para lograr la caracterización sensorial de kiwis provenientes de distintas regiones, tanto importados como nacionales. La conformación del panel se hizo en etapas: a) pre-selección: mediante una planilla de reclutamiento de panelistas, b) entrenamiento general: que constó de ensayos de reconocimientos de gustos, olores, texturas y ensayos discriminativos, c) entrenamiento específico: con identificación de los atributos relevantes y sus referencias, la definición de la metodología de evaluación y la cuantificación de cada uno, d) determinación de la fiabilidad del panel: evaluando 4 muestras diferentes de kiwi en 4 sesiones (días), siguiendo la metodología elegida de trabajo. Mediante un Análisis de la Varianza (ANOVA), que incluyó el producto y la sesión como efectos fijos del modelo, se evaluó la repetibilidad individual y el poder discriminante de cada catador. Para la evaluación del desempeño del panel entrenado se aplicó el modelo mixto del ANOVA a 3 vías (producto, catador y sesión) con interacción (producto x catador). Los atributos evaluados fueron: apariencia general e interna, olor, color, flavor, gusto dulce y ácido, astringencia, firmeza, facilidad de disolución, jugosidad y fibrosidad. El factor producto (F Productos) determinó que el panel fue discriminativo ($p < 0,001$) en 9 atributos sensoriales. En el factor sesión (F Sesión), no se observaron diferencias significativas ($p > 0,05$) en ningún atributo sensorial, excepto en el atributo jugosidad. Este resultado reveló que los catadores fueron capaces de reproducir su calificación entre sesiones. En el factor interacción (F Interacciones), no se encontraron diferencias significativas ($p > 0,05$) en 8 atributos sensoriales, determinándose que los catadores usaron la escala de la misma manera y que los miembros del panel fueron concordantes en el orden y en la magnitud de las diferencias entre las muestras evaluadas. Luego, se continuó con la caracterización sensorial contrastando el kiwi nacional con el importado. El kiwi del norte-noreste de la provincia de Bs. As. presentó buena apariencia externa e interna. A su vez, fue el de mayor olor herbáceo, flavor, gusto ácido, astringencia, firmeza y fibrosidad y el de menor facilidad de disolución. Por el contrario, la fruta importada (Grecia) fue la de menor flavor, gusto ácido, astringencia y firmeza y presentó alta facilidad de disolución y jugosidad. El kiwi del sudeste de la provincia de Bs. As. se caracterizó por una buena apariencia externa e interna. Presentó olor característico a kiwi, olor herbáceo y un color verde claro. A su vez, fue la muestra de mayor flavor, gusto ácido, astringencia, firmeza y fibrosidad y la de menor gusto dulce, facilidad de disolución y jugosidad. Por su parte, la fruta importada (Chile) presentó la peor apariencia externa e interna y menor intensidad de olor, acidez, flavor, firmeza y fibrosidad, pero alta facilidad de disolución. Estos resultados confirman al panel entrenado como herramienta para diferenciar kiwis por sus atributos sensoriales e indicarían, además, la existencia de diferente calidad sensorial de los frutos, según su procedencia geográfica.

Palabras clave: Entrenamiento sensorial, panelistas, calidad sensorial, kiwis.