

## Evaluación fisicoquímica y sensorial de variedades de manzano locales procedentes de zonas de montaña

**PALABRAS CLAVE:** germoplasma local, fenoles totales, calidad de fruto

**AUTORES:** **Jaime Gonzalez Buesa** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

**Celia M<sup>a</sup> Cantin Mardones** -Estación Experimental Aula Dei (CSIC)

**Patricia Irisarri Sarto** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

**Lourdes Castel Duaso** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

**Pilar Errea Abad** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

A lo largo de muchas décadas, la agricultura desarrollada en zonas montañosas desempeñó un importante papel social y económico, produciendo diversos recursos que respaldaron una alta densidad de población y una agricultura diversificada. Los procesos de selección llevados a cabo por los agricultores en sus huertos durante generaciones dieron lugar a una amplia diversidad de material vegetal de calidad entre los que se encuentra una gran diversidad de genotipos de manzano. Sin embargo, la gran mayoría no han sido explorados y podrían ser la base de obtención de productos alimentarios de calidad y valor diferencial con interés tanto para consumidores como la industria.

Con el objetivo de conocer el potencial de estas variedades locales, se han analizado 24 cultivares de manzana de los Pirineos y 15 variedades comerciales, en términos de diversidad genética, contenido fenólico, azúcares, acidez total y calidad sensorial.

El estudio genético ha mostrado una diversidad superior al 70 % en las variedades locales respecto a las variedades de referencia, diversidad también reflejada en el resto de las evaluaciones realizadas. El análisis ha mostrado un rango muy amplio de variabilidad para los valores de acidez, azúcares, contenido fenólico, amargor y astringencia, siendo superior en la mayoría de los parámetros en las variedades locales frente a las de referencia. Así mismo se ha observado una alta correlación positiva significativa entre diferentes rasgos, como la firmeza con jugosidad y calidad organoléptica, y correlaciones negativas significativas en otros rasgos, como la fecha de cosecha con el color rojizo y el grosor de la piel.

El conocimiento de las características organolépticas y nutraceuticas de estas variedades permitirá su utilización como parentales en los programas actuales de mejora y a su vez promover el valor intrínseco de los productos locales de calidad. •