

(S8-P63)

MEDICIÓN DE LA CALIDAD EN MELOCOTÓN CATHERINE: COMPARACIÓN ENTRE LA ACEPTACIÓN SENSORIAL DEL CONSUMIDOR Y PARÁMETROS TRADICIONALES

M. VALDENEGRO, M. I. EGEA, F. FLORES, F. ROMOJARO

Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC).

Apartado de Correos 164. 30100-Espinardo. Murcia.

felix@cebas.csic.es

Palabras clave: *Prunus persica* - calidad sensorial – color – firmeza - refrigeración

RESUMEN

La noción de calidad de los productos alimenticios es simultáneamente compleja y relativa, es compleja porque no puede determinarse por una sola propiedad o factor aislado, sino por la combinación de todas sus propiedades físicas, químicas y sensoriales; y es relativa porque la combinación de factores que la definen debe ser tal que determine la aceptación por el consumidor. El melocotón es un fruto de gran importancia económica en la Región de Murcia. La recolección del melocotón con un grado correcto de maduración es crítica para lograr la máxima calidad y aceptabilidad del producto.

Este estudio se llevó a cabo en los años 2004, 2005 y 2006 en Murcia (España) con melocotón (*Prunus persica*) de la variedad "Catherine". El primer objetivo del presente trabajo fue determinar la evolución de la calidad sensorial, en distintos estados de maduración estableciendo el estado óptimo de madurez para su consumo, utilizando un perfil descriptivo y comparando los resultados con los parámetros tradicionales de medición de calidad.

El segundo objetivo fue evaluar la influencia de la conservación refrigerada sobre los principales atributos que definen la calidad en melocotón, comparando los valores obtenidos mediante métodos tradicionales (firmeza por penetrometría, sólidos solubles, acidez, color) con los atributos sensoriales correspondientes: los atributos externos relacionados con la apariencia, como color, forma, tamaño e internos respecto del sabor y textura. Se han estudiado las correlaciones con las correspondientes determinaciones físicas y químicas.

Se observó que el grado de madurez influye significativamente en las características sensoriales del melocotón y su punto óptimo se obtuvo en el estado de maduración 3, correspondiente a un fruto semimaduro. Por otro lado, la conservación refrigerada a 1°C durante 4 semanas, modifica sensiblemente la calidad sensorial, especialmente los atributos relacionados con el aroma y sabor.