

**Universidad de Chile**  
**Facultad de Ciencias Agronómicas**  
**Escuela de Agronomía**

# **Evaluación de la calidad sensorial de duraznos y nectarinas [*Prunus persica* (L.) Batsch.] mediante métodos sensoriales y analíticos durante la etapa de maduración en el árbol**

**Memoria para optar al título de Ingeniero Agrónomo, Mención Fruticultura**  
**Profesor guía: Rodrigo Infante E.**  
**Santiago – Chile 2007**



<i>Tesis con restricción de acceso en línea, según petición de su autor. .</i>	1
<b>RESUMEN .</b>	3



***Tesis con restricción de acceso en línea,  
según petición de su autor.***



## RESUMEN

Se evaluó la calidad de cuatro variedades de nectarinas y una variedad de durazno mediante métodos sensoriales y analíticos, para caracterizar la calidad de los frutos en el punto máximo de su potencial organoléptico. Con este objetivo se cosechó la fruta madura en el árbol. Las evaluaciones fueron realizadas el mismo día de la cosecha con una firmeza de pulpa entre 1,5 y 2,5 kg-f. Se midió además concentración de sólidos solubles, acidez titulable, firmeza de la pulpa, pH, color de fondo y de cubrimiento. Mediante un análisis sensorial se evaluó aceptabilidad, aroma, sabor, dulzor, gusto ácido, textura y jugosidad; mientras que con nariz electrónica se efectuó un perfil aromático de las variedades.

Mediante un análisis de componentes principales pudo demostrarse que es posible clasificar las variedades en *clusters* según sus características organolépticas. Variables como el dulzor, sabor, jugosidad, gusto ácido y textura están relacionadas y son las más importantes para determinar la aceptabilidad. La variedad con más baja aceptabilidad fue 'Royal Glory' y la más alta fue 'Venus'. Las variedades de nectarinas 'Nectaross', 'Nep14' y 'Venus', fueron mejor explicadas por descriptores sensoriales, como aceptabilidad, sabor, dulzor, jugosidad y textura.

La nariz electrónica permitió agrupar y diferenciar variedades en *clusters*, probablemente debido a diferencias en la composición de los volátiles de las distintas variedades. 'Maria Dolce' se diferencia claramente de las otras, coincidiendo también con lo percibido por el panel entrenado en cuanto al aroma, mostrando que el equipo permitiría pronosticar la evaluación del aroma realizado por un panel de jueces

entrenados.