

NARANJAS LISTAS PARA CONSUMIR

Una alternativa de agregado de valor para la fruticultura de San Pedro (Buenos Aires)

Por: Julieta Gabilondo, Claudio Budde, Luis Arroyo, Graciela Corbino, Lorena Garitta, Miriam Sosa

El incremento mundial del consumo de frutas y hortalizas mínimamente procesadas, ha estimulado el desarrollo de tecnologías que faciliten al consumidor contar con productos listos para consumir. Entre ellas, el uso de enzimas pectinolíticas, que permite la separación del albedo, facilitando la preparación de naranjas ya peladas. Si bien, el pelado enzimático, no es una técnica novedosa, no se ha estudiado su posibilidad de aplicación con los cultivares de naranjas de ombligo, difundidos en nuestra región.

Es por ello que en el laboratorio de cosecha, poscosecha y calidad de la Estación Experimental Agropecuaria San Pedro del INTA (EEA San Pedro), se evaluó la aptitud para el pelado con enzimas pectinolíticas de distintos cultivares de naranja de

ombligo difundidos en la región. Los cultivares evaluados fueron *Fisher*, *Bahianina*, *Prolific* y *Parent*, dos presiones de vacío, 400 y 600 mm de Hg, y dos temperaturas de los frutos, 40 °C y 20°C antes del tratamiento con la enzima.

Para realizar el pelado enzimático, los frutos con cortes superficiales, se sumergen en la solución con la enzima y se realiza vacío. Así la enzima penetra debajo de la epidermis y facilita el desprendimiento de la cáscara. En todos los casos se termina el desprendimiento de la cascara a mano y se enjuaga con agua de red.

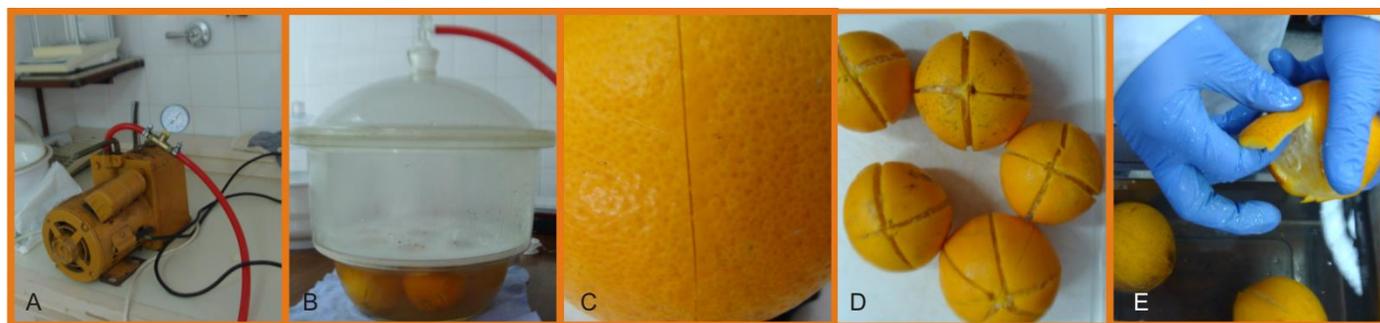


Figura 1: A: bomba de vacío, B: desecador de vidrio, C: naranja con corte antes del tratamiento con enzima, D: corte después del tratamiento con enzima, E: desprendimiento de la cascara luego del tratamiento

Los resultados obtenidos sugieren que: no habría diferencias entre los cultivares en su facilidad de pelado. (Figura 2).



Figura 2: Naranjas de los cultivares Bahianina, Prolific y Fisher

El rango de presión con el que se obtuvo mejor pelado fue de 500 a 600 mmHg. (Figura 3)

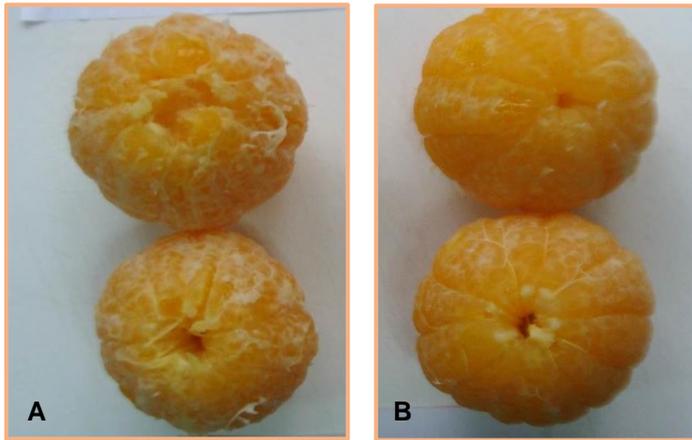


Figura 3: Naranjas del cultivar Prolific con un rango de presión de A:400 a 500 mmHg y B: 500 a 600 mmHg.

Con respecto a la temperatura del fruto al momento de realizar el tratamiento, tanto en las naranjas a temperatura ambiente (20 °C) como en las calentadas

por inmersión en agua o estufa a 40 °C, no hubo diferencias en la facilidad de remoción de la cáscara del fruto.

En las condiciones ensayadas, los resultados obtenidos muestran que no existirían impedimentos técnicos para utilizar esta tecnología con los cultivares Fisher, Bahianina, Prolific y Parent.

Cuando se desarrollan nuevos productos, es indispensable conocer el grado de aceptabilidad del consumidor.

Para evaluar la calidad del producto obtenido, con las naranjas peladas del cv *Parent*, se participó de la Fiesta de la naranja de ombligo en un espacio

denominado “Naranjas peladas listas para comer” donde se realizó una determinación de aceptabilidad del sabor. Más de 100 consumidores evaluaron naranja pelada a mano vs naranja pelada con enzima.



Se observó que si bien las naranjas peladas a mano tuvieron mayor aceptabilidad que las sometidas a

pelado enzimático, las puntuaciones fueron positivas para ambos productos.