

# Análisis Sensorial descriptivo y determinación de perfil químico en muestras de uvas Cotton Candy y Candy Hearts

COLABORACIÓN EXPORTADORA RÍO BLANCO, DICTUC E INFRUTA S.A.

# Metodología – Muestras evaluadas

Muestra	Código	Tratamiento
Exp Rio blanco Ltda Uva Cotton candy 03-03-20	<b>Testigo</b>	Sin tratamiento (día de cosecha)
Exp Rio blanco Ltda Uva Candy hearts 03-03-20	<b>Testigo</b>	Sin tratamiento (día de cosecha)
TA0C1 Table grapes Candy Hearts IFG Nineteen	<b>TA0</b>	Control
TA1C1 Table grapes Candy Hearts IFG Nineteen	<b>TA1</b>	Generador PP + BPI III
TA2C1 Table grapes Candy Hearts IFG Nineteen	<b>TA2</b>	Generador Laminado + BPI III
TA3C1 Table grapes Candy Hearts IFG Nineteen	<b>TA3</b>	Generador Laminado + BPI Light
TA4C1 Table grapes Candy Hearts IFG Nineteen	<b>TA4</b>	Bolsa Generadora SO <sub>2</sub> (3 g) + BPI Light
TA5C1 Table grapes Candy Hearts IFG Nineteen	<b>TA5</b>	Bolsa Generadora SO <sub>2</sub> (5 g)
TA0C1 Table grapes Cotton candy IFG Seven	<b>TA0</b>	Sin tratamiento
TA1C1 Table grapes Cotton candy IFG Seven	<b>TA1</b>	Generador Polipropileno + BPI III
TA5C1 Table grapes Cotton candy IFG Seven	<b>TA5</b>	Bolsa Generadora SO <sub>2</sub> (5 g)

# Metodología – Evaluación sensorial

## Panel entrenado



- 8 panelistas con **entrenamiento** en uvas

## Diseño



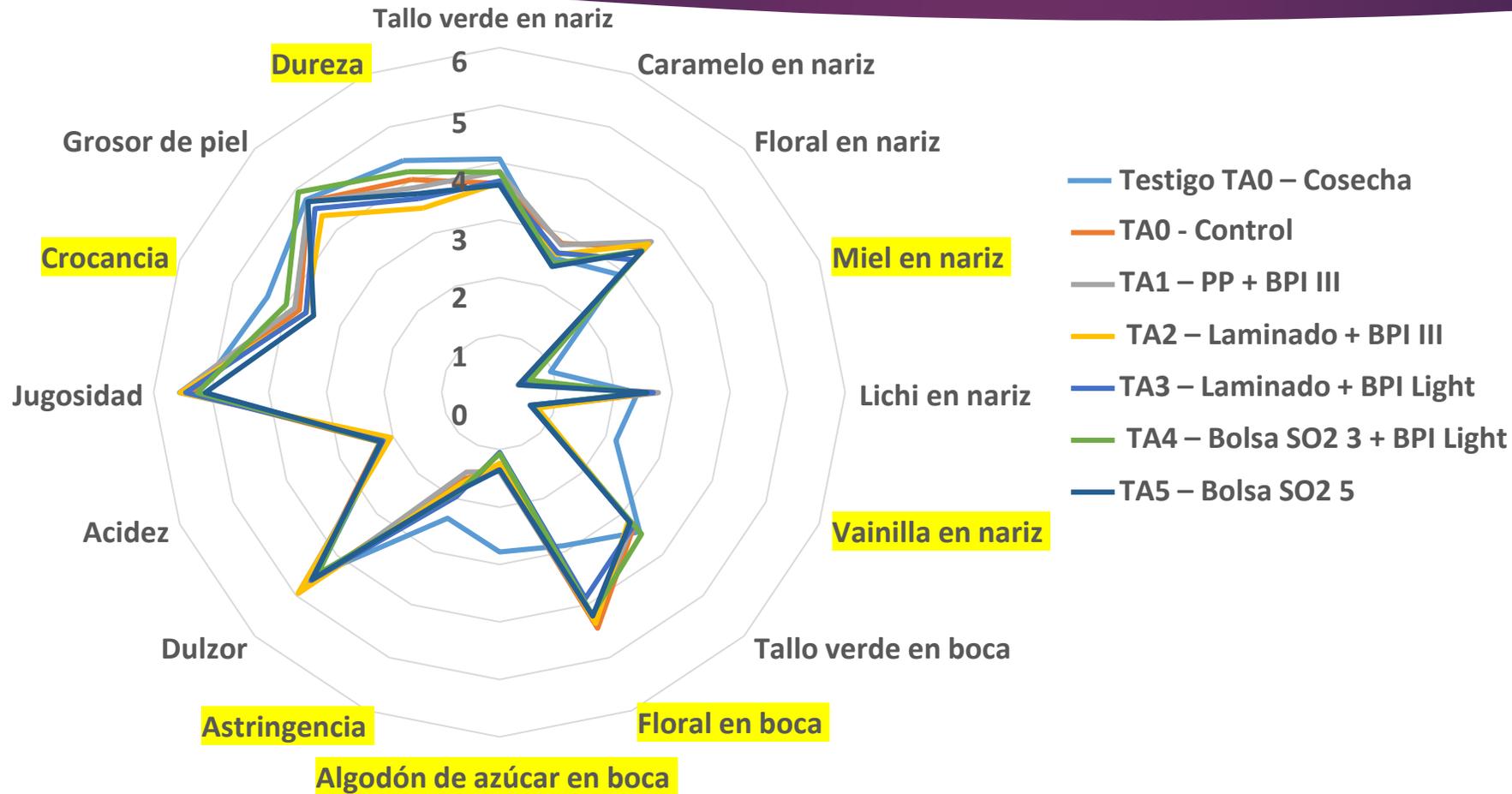
- Orden balanceado: **Williams Design**
- Evaluación ciega en **duplicado**
- **Monádica secuencial**

## Medición de atributos



- Muestras a temperatura ambiente
- **Escalas 0-9 para cada atributo evaluado**
- **Descanso:** limpieza (agua filtrada, galletas de agua s/sa)

# Perfil sensorial de muestras Candy Hearts



Atributos	
Aroma en nariz	Tallo verde
	Caramelo
	Floral
	Miel
	Lichi
Aroma en boca	Vainilla
	Tallo verde
	Floral
Gustos y Sensaciones	Algodón de azúcar
	Astringencia
	Dulzor
Textura	Acidez
	Jugosidad
	Crocancia
	Grosor de piel
	Dureza

# Conclusiones – Candy Hearts



Mediante análisis de ANOVA, se observó que existen diferencias significativas en 7 de los atributos evaluados. **Luego de 30 días, las muestras aumentan el Aroma en boca Floral y disminuyen su Aroma en boca Algodón de azúcar, Astringencia, Crocancia y Dureza.**

**Luego de 30 días**, los atributos de **Crocancia** y **Dureza** asociados a la textura muestran una disminución significativa con respecto al control de cosecha (Testigo TA0).

**Ninguno de los tratamientos** muestra diferencias significativas con respecto al **control (T0)**, evidenciando que **no existe impacto del SO<sub>2</sub>** sobre las características organolépticas de la variedad **Candy Hearts** bajo los tratamientos estudiados.

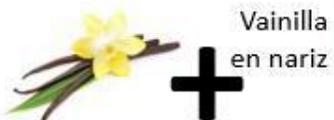
# Candy Hearts

## Testigo

Blanco (Cosecha)



Floral  
en boca



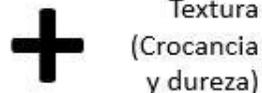
Vainilla  
en nariz



Algodón  
de azúcar  
en boca



Astringencia

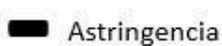


Textura  
(Crocancia  
y dureza)

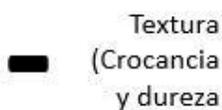


## TA0

Control



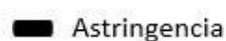
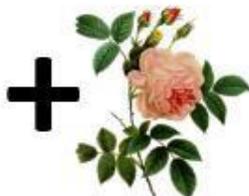
Astringencia



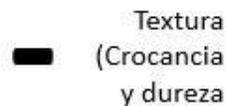
Textura  
(Crocancia  
y dureza)

## TA1

PP + BPI III



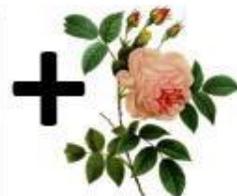
Astringencia



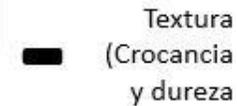
Textura  
(Crocancia  
y dureza)

## TA2

Lam + BPI III



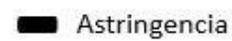
Astringencia



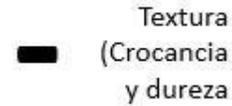
Textura  
(Crocancia  
y dureza)

## TA3

Lam + BPI Light



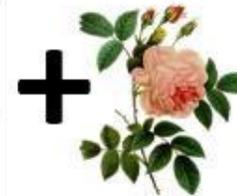
Astringencia



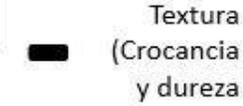
Textura  
(Crocancia  
y dureza)

## TA4

Bolsa 3 g +BPI Light



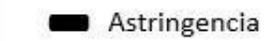
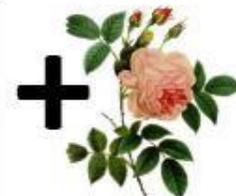
Astringencia



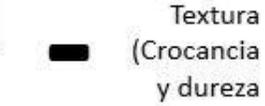
Textura  
(Crocancia  
y dureza)

## TA5

Bolsa 5 g

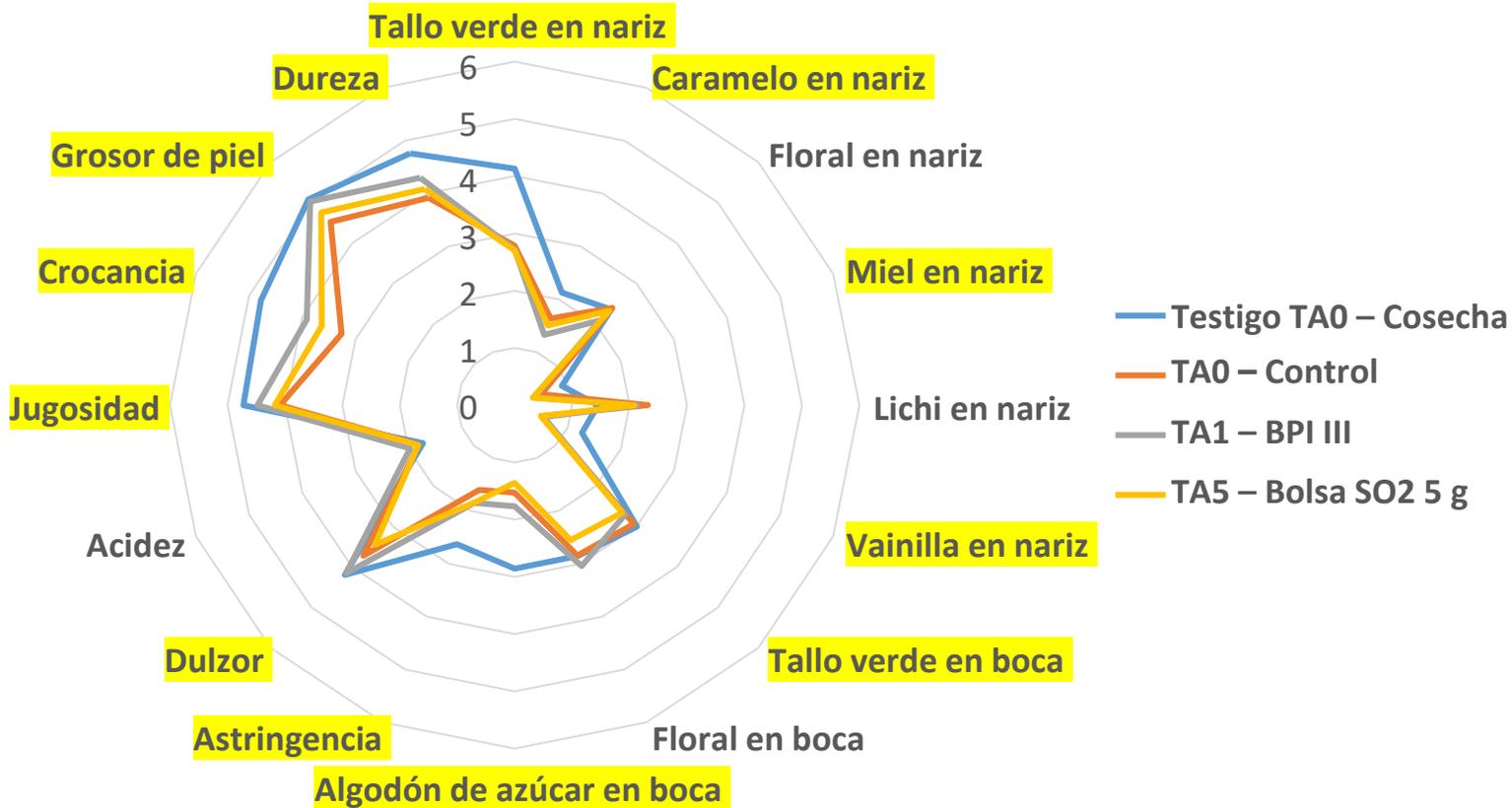


Astringencia



Textura  
(Crocancia  
y dureza)

# Perfil sensorial de muestras Cotton Candy



Atributos	
Aroma en nariz	Tallo verde
	Caramelo
	Floral
	Miel
	Lichi
Aroma en boca	Vainilla
	Tallo verde
	Floral
	Algodón de azúcar
Gustos y Sensaciones	Astringencia
	Dulzor
	Acidez
Textura	Jugosidad
	Crocancia
	Grosor de piel
	Dureza

# Conclusiones – Cotton Candy

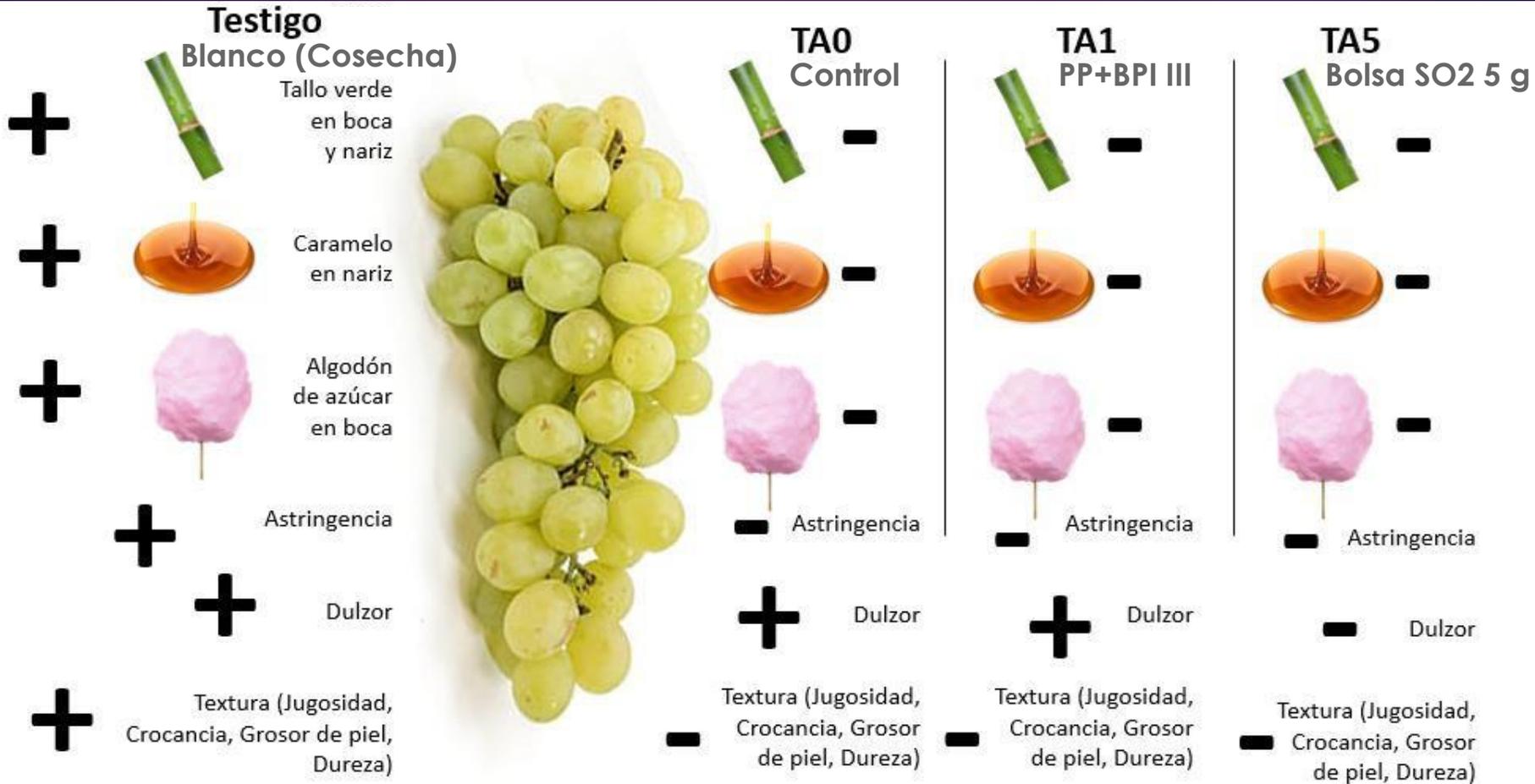


Mediante análisis de ANOVA, se observó que existen diferencias significativas en 7 de los atributos evaluados. **Luego de 30 días, las muestras aumentan el Aroma en boca Floral y disminuyen su Aroma en boca Algodón de azúcar, Astringencia, Crocancia y Dureza.**

**Luego de 30 días**, todos los atributos asociados a la textura muestran una disminución significativa con respecto al control de cosecha (Testigo TA0).

**Ninguno de los tratamientos** muestra diferencias significativas con respecto al **control (T0)**, evidenciando que **no existe impacto del SO<sub>2</sub>** sobre las características organolépticas de la variedad **Cotton Candy** bajo los tratamientos estudiados.

# Cotton Candy



# Conclusiones Generales

**No se encontraron diferencias** entre los distintos embalajes utilizados en cuanto a percepción de atributos organolépticos.

Las diferencias fundamentales se encuentran al comparar **fruta cosechada vs guardada**. Existe un patrón consistente de alteración de atributos organolépticos luego de 30 días de guarda, independiente del embalaje.

**No existe un efecto de enmascaramiento** de sabor ni olor por la utilización de  $\text{SO}_2$ .

Cambios en crocancia y dureza podrían ser asociados a la **senescencia de la fruta**.

Es necesario estudiar con mayor profundidad los **efectos de post-cosecha** sobre las atributos organolépticos

