

## **ESTUDIO DE LA CALIDAD DE NARANJAS Y MANDARINAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS. INFLUENCIA DE VARIABLES DEL PROCESO**

### **RESUMEN**

El procesamiento mínimo en la Argentina es una alternativa en la comercialización de frutos cítricos para la diferenciación del producto, a través del agregado de valor o practicidad para su consumo. Por tal motivo el objetivo del presente trabajo fue estudiar la influencia de tres métodos de pelado (manual, infusión a vacío, 600 mm Hg a 55 °C; y enzimático, con 10 mg.L<sup>-1</sup>, 600 mm Hg a 45 °C) en la calidad de naranjas de las variedades Navelina y Salustina, y mandarinas Nova y Ellendale. Se analizaron características fisicoquímicas (índice de madurez, color, contenido de compuestos volátiles y firmeza) y atributos sensoriales desarrollados en el presente trabajo. Las determinaciones se realizaron luego de 24 h de refrigeración a 5 °C del proceso de pelado. Se seleccionaron microorganismos alterantes de gajos mínimamente procesados y se analizaron distintos métodos de desinfección y sus combinaciones para el control. Los atributos visuales como el color y la humedad exterior, fueron los que presentaron mayor influencia del método de pelado, tanto en las mediciones instrumentales como sensoriales. Las variables evaluadas íntegramente demuestran que el pelado enzimático, y por infusión térmica, imparten características de calidad similares en los gajos, diferenciándose del pelado manual, efecto que es influenciado por el estado de madurez. Este comportamiento se observa tanto en naranjas como en mandarinas. Se identificó a la levadura *Rhodotorula glutinis* como una flora alterante de importancia en este tipo de productos, obteniendo buenos controles de este microorganismo con tratamientos combinados dobles y triples de hipoclorito de sodio 50 µg.L<sup>-1</sup>, UVC 20 kJ.(cm<sup>2</sup>)<sup>-1</sup> e inmersión de 1 minuto en agua a 60 °C. El tratamiento de hipoclorito de sodio a 50 µg.L<sup>-1</sup> + UVC 20 (kJ.cm<sup>2</sup>)<sup>-1</sup> es más adecuado debido a que no se detectan diferencia apreciables en la calidad interna, efecto que debe ser considerado de cuidado cuando se utiliza agua a 60 °C como método de desinfección en las combinaciones.