**Caracterización y calidad sensorial de nueces**

Ventrera N (1), Podestá L (1), Lorenzetti C (1), Zgaib F (1) Gimenez A (1), Mirábile M (1), Guinle V (1).

(1) Facultad de Ciencias Agrarias - UNCuyo, Alte. Brown 500, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Dirección de e-mail: nventrera@fca.uncu.edu.ar

RESUMEN

Es de suma importancia no sólo tener en cuenta el momento oportuno de cosecha de nueces, la demora que se produce en iniciar el secado de las mismas sino también el tipo de pelado y el acondicionamiento. Se trabajó con nueces cv Chandler del Valle de Uco. Luego de cosechadas, las nueces fueron despelonadas, lavadas y secadas en hornos. Una parte fue pelada manualmente (partido manual MA) y otra se llevó a un partidero industrial (partido mecánico ME). Las mariposas (o mitades) fueron envasadas al vacío y conservadas a temperatura ambiente (A) (18-20 °C) y frío (F) (4-6 °C) durante 226 días de conservación. Los tratamientos fueron evaluados en distintas fechas (inicio, 96, 155, 189, 208 y 226 días) por un panel de 7 jueces entrenados (n=7). Se confeccionaron las planillas de evaluación sensorial considerando los atributos de aspecto y color para nueces enteras y los atributos de olor, sabores típico, amargo, dulce, picante y rancio para nueces picadas (se picaron para mezclar y homogenizar la muestra evaluada por el panel). También se evaluó preferencia y grado de aceptación con escala de 5 puntos (me gusta mucho, me gusta, ni me gusta ni me disgusta, me disgusta, me disgusta mucho) y se confeccionaron los perfiles sensoriales. Del análisis de los resultados se desprende que las muestras enteras con partido manual (MA) tuvieron mejor aspecto que las correspondientes a partido mecánico (ME) para todas las fechas de análisis. En cuanto al color a partir de los 208 días de conservación resultaron un poco más oscuras las nueces conservadas en frío tanto para partido manual como mecánico. A los 226 días de conservación todas las muestras se tornaron más oscuras. Las muestras conservadas en frío (F), resultaron mejor evaluadas en cuanto a sabor, color y aspecto que las conservadas a temperatura ambiente (A). Las conservadas en frío de partido manual y mecánico fueron preferidas por el sabor. Con respecto a la presencia de sabores rancio, se detectaron levemente después de los 189 días de conservación en las nueces con pelado mecánico conservadas a temperatura ambiente y frío, y en las de partido manual conservadas a temperatura ambiente, esto coincide con el daño ocasionado por el partido mecánico sobre la piel de las nueces que junto con la temperatura ambiente aceleraría los procesos de enranciamiento.

Palabras Clave: nueces, Chandler, caracterización sensorial, calidad.