**Evaluación de la calidad físicoquímica y microbiológica de moras de cosecha temprana y su comportamiento postcosecha.**

Goñi MG (1,2), Álvarez V (1,2),Fasciglione G (3),Yommi A (4), Moreira MR (1,2)

1. Grupo de Investigación en Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ingeniería – UNMdP, Juan B. Justo 4302, Mar del Plata, Argentina.
2. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Argentina.
3. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata, Ruta 226 km 73.5, Balcarce, Buenos Aires, Argentina.
4. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Ruta 226 km 73.5, Balcarce, Buenos Aires, Argentina.

ggoni@fi.mdp.edu.ar

Las moras son frutos de gran valor comercial, pero a la vez de elevada fragilidad y con vida útil reducida. Son apreciados por su aspecto, sabor y por su aporte elevado en compuestos antioxidantes y parte de la producción tiene como destino el mercado de exportación. La producción en la zona de Mar del Plata se limita a pocas hectáreas, con una estacionalidad muy marcada ya que no suele almacenarse y se comercializa inmediatamente luego de la cosecha (entre diciembre y febrero). En el presente estudio se propuso evaluar la calidad de moras (*Rubus fructicosus var Oucha*) de primera cosecha (diciembre) y su comportamiento durante la postcosecha. Se evaluaron parámetros de calidad fisicoquímica; tales como pérdida de peso, firmeza, sólidos solubles, acidez titulable, contenido de ácido ascórbico, polifenoles totales y capacidad antioxidante por DPPH y, de calidad microbiológica, evaluando los recuentos de hongos y levaduras. Por último, se realizó un análisis sensorial de las muestras con un panel entrenado evaluando apariencia general. Estas determinaciones se realizaron a cosecha y durante el almacenamiento postcosecha (14 días, 5ºC). La caracterización a cosecha indicó que las moras presentaron un elevado contenido en ácido ascórbico (22.6 mg AA/100gTF), fenoles totales (386 mg AGE/100gTF) y capacidad antioxidante por DPPH (975 umol/100gTF). Los parámetros fisicoquímicos, también a cosecha, fueron 27 N para firmeza, 10.36º y 1.1 mg ácido cítrico/100mL jugo para SST y acidez titulable, respectivamente. No se observó deterioro fúngico en las moras a cosecha y el recuento de hongos y levaduras fue 4.45 log UFC/g TF. Durante el almacenamiento postcosecha, los índices de SST y acidez se mantuvieron, así como el contenido de ácido ascórbico, fenoles totales y de capacidad antioxidante respecto de los valores a cosecha, hasta el día 11. El parámetro de firmeza disminuyó durante el almacenamiento, llegando al día 11 con un valor de 12 N. El deterioro fúngico fue no detectable hasta el día 7, con un 12% de frutos afectados. Este valor se incrementó significativamente al día 11, alcanzando un 62% de frutos afectados. Es por esto, que se determinó la vida útil de las moras como 7 días, coincidiendo con la evaluación sensorial dado que los valores fueron menores a 5 (límite de aceptación). Debido a estos resultados, donde se evidencia la reducida vida útil de las moras y que el deterioro es fúngico se debería evaluar la aplicación de alguna tecnología postcosecha que permita controlar el desarrollo de hongos y levaduras.

Palabras Clave: compuestos antioxidantes, ácido ascórbico, deterioro fungico.