**Aceptabilidad de tomate triturado en conserva sin piel y sin semillas**

Picallo, A.1, Coste, B.1, Vargas, E.2,3; Sance, M.2; Peralta, I.2,3

(1) Universidad de Buenos Aires, Facultad de Agronomía, Área Calidad de Productos Pecuarios y Estudios del Consumidor, Av. San Martín 4453, CABA, Buenos Aires, Argentina.

(2) Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias, Alte. Brown 500 CC7 M5528AHB, Chacras de Coria, Mendoza, Argentina.

(3) CCT-CONICET Mendoza.

Dirección de e-mail: picallo@agro.uba.ar

RESUMEN

El tomate (*Solanum* *lycopersicum* L.) es originario de Sudamérica y tiene gran importancia culinaria. Es un fruto muy consumido tanto a nivel local como internacional, ya sea en fresco como en preparaciones y es materia prima de relevancia para las conservas. Debido a ello, sería importante conocer la aceptabilidad de este producto. El objetivo del trabajo fue evaluar la aceptabilidad de tomate triturado en conserva, sin piel y sin semillas, de tres cultivares diferentes de la provincia de Mendoza. Se evaluaron muestras de conservas de los siguientes cultivares: Docet, UCO 14 y Ambarino. Las conservas se elaboraron en la planta experimental de la Facultad de Ciencias Agrarias. Se utilizó un diseño del experimento a campo en bloques al azar con 3 repeticiones. Los frutos de tomate de cada cultivar y repetición se cosecharon en estado de madurez comercial (color rojo en 95% de superficie). Luego fueron lavados por inmersión y aspersión realizando también una selección por calidad. Una vez triturado, se tamizó y sometió a calentamiento en paila abierta para inactivar enzimas durante 8-10 minutos hasta alcanzar 98°C. Posteriormente, se procedió al envasado en frascos de vidrio de 1kg con expulsión de aire. La esterilización se llevó a cabo en baño María hirviente (95- 98ºC según la presión atmosférica de Mendoza), durante 40 minutos. Para la evaluación sensorial, 60 consumidores de entre 18-70 años, determinaron la aceptabilidad del tomate en conserva según los siguientes atributos: aspecto/color, sabor/olor y la consistencia de las muestras, en una escala estructurada de cinco puntos (5: me gusta mucho/1: me disgusta mucho). También se les consultó acerca de la valoración global en una escala de 1 a 10. Las muestras fueron servidas en envases descartables convenientemente rotulados, aproximadamente unos 25 ml de cada muestra por evaluador, proveyéndoles agua y pan como limpiadores-neutralizantes de boca y analizadas a temperatura ambiente (≈20ºC). Los datos se analizaron estadísticamente utilizando el procedimiento GLM de SAS, por ANOVA y Test de Tukey. Todos los cultivares tuvieron aceptabilidad media o alta (3,5 a 5 de la escala) para los atributos evaluados, y alta valoración global (7 a 9), aunque el cultivar UCO obtuvo mayores valores en todos los atributos evaluados, diferenciándose significativamente (p<0,05) del resto de las muestras, siendo descrita en el aspecto como de color rojo intenso, muy lindo color rojo, de buen/muy buen color, con sabor muy suave, muy fresco, sabroso, muy rico, dulzón, nada ácido y de consistencia muy carnosa, o muy tierna. La muestra de Docet fue descrita como de buen color, muy lindo color, rojo naranja, anaranjado, no tan rojo, resultando de sabor suave, rico, sabroso, muy suave y con una consistencia un poco líquida, liquida y muy triturado. El cultivar Ambarino, por su parte, fue caracterizado como de lindo color, naranja intenso, bueno, de sabor rico, agradable, sabroso y de consistencia buena, justa. Por lo expuesto, el tomate triturado en conserva sin piel y sin semilla de las variedades estudiadas, sería bien aceptado por los consumidores.

Palabras Clave: análisis sensorial, estudio de consumidores, *Solanum* *lycopersicum* L .