**Perfil sensorial de seis cultivares de tomates frescos mendocinos destinados a consumo en fresco**

Coste EB (1), Lozano M (1), Picallo AB (1), Vargas EV (2,3), Peralta I (2,3), Sance M(2)

(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: coste@agro.uba.ar

RESUMEN

Las frutas y hortalizas han sido parte de la alimentación humana desde los inicios de la humanidad y sus características nutritivas y organolépticas son responsables de la preferencia de su consumo en fresco. El tomate (*Solanum lycopersicum* L.) es una hortaliza originaria de Sudamérica y de acuerdo a la extensión de su cultivo, una de las de mayor importancia en Argentina, dependiendo su calidad en gran medida de la variedad. El objetivo de este trabajo fue determinar el perfil sensorial de seis cultivares de tomates frescos procedentes de Chacras de Coria, Mendoza, Argentina, y determinar si existen diferencias significativas entre ellos. Se evaluaron muestras de tomate fresco de los cultivares: Docet, UCO 14, Ambarino, HM 3861, HM 7883 y HM 1892. Para la obtención de las muestras, se utilizó un diseño del experimento a campo en bloques al azar con 3 repeticiones de 40 plantas cada una. Los frutos de cada cultivar y repetición se cosecharon en estado de madurez comercial (color rojo en 95% de su superficie) y se lavaron y acondicionaron para su consumo. Para el análisis sensorial, ocho evaluadores entrenados, seleccionaron por consenso y bibliografía específica los descriptores a analizar y determinaron el perfil sensorial de cada cultivar. Se utilizó el método de análisis descriptivo cuantitativo (QDA). Se evaluaron 13 descriptores sensoriales: 4 de apariencia externa (uniformidad de: forma, color, tamaño y superficie), 2 de apariencia interna (uniformidad de color y relación pulpa/semilla), 1 de olor (tomate), 1 de aroma (intensidad a tomate), 2 de gustos básicos (dulce y ácido) y 3 de textura (dureza de la piel, crujencia y jugosidad), utilizando una escala lineal estructurada de 5 puntos. Para la preparación de las muestras, de un pool de cada cultivar se tomaron 15 a 20 unidades de tomates al azar, se lavaron, secaron y se presentaron enteros para la evaluación de la apariencia externa, y cortados en mitades para la apariencia interna y el olor; para este último atributo disponían también de tres rodajas en placa de Petri cerrada. Por último, para el *flavor* y la textura se presentaron gajos de 3 o 4 muestras de cada cultivar elegidos al azar, por evaluador. Las muestras fueron evaluadas a temperatura ambiente (20±2°C) y se proveyó agua como agente neutralizante. Los resultados fueron analizados utilizando el programa estadístico SAS, realizando análisis de varianza (ANOVA) y test de Tukey para determinar que descriptores se diferenciaban significativamente entre los cultivares (p<0,05). Según los resultados obtenidos, los perfiles sensoriales de todos los cultivares fueron significativamente diferentes, registrándose diferencias significativas para todos los descriptores evaluados, excepto para el gusto ácido. En conclusión, los resultados obtenidos muestran que hay diferencias significativas entre los cultivares de tomates por su apariencia, flavor y textura, aunque no para el gusto ácido. Estos perfiles obtenidos podrían ser una herramienta relevante al momento de seleccionar cultivares para elaborar productos específicos a base de tomates, así como para comunicar sus características sensoriales al consumidor.

Palabras Clave: análisis descriptivo cuantitativo, descriptores, evaluadores, *Solanum Lycopersicum* L.