

Resumen N°15 | Calidad alimentaria

## Caracterización sensorial, contenido de azúcares y betacarotenos de nuevos cultivares de zanahoria

Ventrera, N.<sup>1</sup>; Césari, M.<sup>2</sup>; Rodríguez, S.<sup>1</sup>;  
Tapia, O.<sup>1</sup>; Alessandro, M.S.<sup>3</sup>;  
Panella, M.<sup>1</sup>; Renna, J.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo,  
Chacras de Coria, Mendoza, Argentina

<sup>2</sup>UTN Regional Mendoza, Mendoza, Argentina

<sup>3</sup>EEAA INTA La Consulta, Mendoza, Argentina

Contacto: nventrera@fca.uncu.edu.ar

Palabras claves: zanahoria, contenido de azúcares,  
caracterización sensorial

Keywords: carrot, sugar content, sensory characterization

El **objetivo** del trabajo fue caracterizar sensorialmente y evaluar la calidad nutricional en cuanto al contenido de azúcares y betacarotenos de nuevos cultivares de zanahoria. Se trabajó con 7 materiales experimentales, 3 comerciales; Karotan, Músico y Beatriz y 4 materiales experimentales del programa de mejoramiento de la EEA INTA La Consulta: L1G, L2G, L3G y L4G, cosechadas en 3 fechas distintas. Se realizó evaluación sensorial con panel entrenado n = 8, de los materiales enteras y trozadas (picados con cuchillo para poder homogeneizar mejor la muestra). En zanahoria entera se evaluaron los atributos: aspecto general, color, tamaño y forma y en zanahoria trozada: se evaluaron los atributos: aspecto general, color, dulzor, amargor, crocantez y jugosidad. Se utilizó una escala estructurada de 5 puntos. Para completar el estudio se realizaron pruebas de preferencia, de grado de aceptación y se confeccionaron los perfiles sensoriales para cada material en las 3 fechas de cosecha. Se determinó betacarotenos por extracción con solventes y cuantificación en espectrofotómetro y azúcares reductores por método de Fehling Causse Bonnans y sólidos solubles con refractómetro. En el análisis de los datos se aplicó relaciones lineales con ACP y ANOVA y luego análisis con lógica difusa.

Karotan L2G, Músico y L4G obtuvieron altos contenidos de betacarotenos (15 - 25 mg%). L2G resultó con mayor contenido de azúcares reductores (4g%) y sólidos solubles (12 °Brix). En zanahorias enteras en la primera fecha casi todos los materiales presentaron tamaño chico y muy delgado; Karotan y L3G resultaron muy finas y largas, Músico y Beatriz con mejor forma, con respecto al color se destacó Karotan, también Músico y L2G. En zanahoria trozada Karotan

obtuvo menos dulzor y resultó más amarga; L2G, L1G, Beatriz, L3G y Músico resultaron con mejor sabor, dulzor y jugosidad. Mejor grado de aceptación: L1G y L2G, Músico y Beatriz. Los nuevos materiales presentaron muy buena calidad nutritiva en cuanto al contenido de betacarotenos.