

Variabilidad fisicoquímica y sensorial en dos colecciones de manzanos autóctonos de zonas de montaña

**Celia Cantín Mardones^{1,2,3}, Iñigo Arozarena^{4,5}, Nerea Iturmendi^{4,5},
Montserrat Navarro^{4,5}, Patricia Irisarri¹, Lourdes Castel¹, Carlos Miranda^{4,6},
Pilar Errea^{1,2}**

1 Unidad de Hortofruticultura, CITA, 50059 Zaragoza

2 IUI Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2), 50013 Zaragoza

3 Fundación Aragonesa para la Investigación y el Desarrollo (ARAID), 50018 Zaragoza

4 Dpto. Agronomía, Biotecnología y Alimentación, Universidad Pública de Navarra, 31006 Pamplona

5 El Instituto de Innovación y Sostenibilidad en la Cadena Agroalimentaria (IS-FOOD), Universidad Pública de Navarra (UPNA), Campus de Arrosadia, 31006 Pamplona.

6 Instituto de Investigación Multidisciplinar en Biología Aplicada (IMAB), Universidad Pública de Navarra (UPNA), Campus de Arrosadia, 31006 Pamplona.

Autor para correspondencia: cmcantin@cita-aragon.es

Palabras Clave:

germoplasma local, calidad de fruto, perfil organoléptico

RESUMEN:

Con el objetivo de conocer la variabilidad en la calidad de fruto de una colección de variedades autóctonas, se ha llevado a cabo el análisis de 51 variedades locales de manzana procedentes de zonas de montaña de Aragón y Navarra (39 y 12 variedades, respectivamente), seleccionadas tras un análisis previo de diversidad genética. En estas variedades se han analizado parámetros de calidad de fruto como el contenido en sólidos solubles, la acidez total y el perfil sensorial mediante un panel de catadores entrenados.

El análisis ha mostrado un rango muy amplio de variabilidad para los parámetros físico-químicos y parámetros sensoriales analizados, siendo mucho más variable que para las variedades de referencia. Entre las variedades analizadas se han identificado distintos grupos según el perfil organoléptico de sus frutos (manzanas dulces, ácidas, amargas, harinosas), que en algunos casos muestra correspondencias con los grupos previamente identificados según su perfil molecular.

Así mismo se ha observado una alta correlación significativa entre diferentes parámetros sensoriales y de calidad físico-química del fruto. Sin embargo, también se ha observado la baja correlación entre los parámetros de acidez titulable y acidez sensorial, y especialmente entre SSC y dulzor sensorial, lo que evidencia la importancia del análisis sensorial en la caracterización de cultivares. El conocimiento de las características organolépticas y fisicoquímicas de estas variedades y la gran variabilidad observada pone de relevancia el valor de la preservación de este germoplasma como herramienta para la introducción de características de interés en el desarrollo de nuevas variedades.