EVALUACIÓN DE ATRIBUTOS SENSORIALES Y VALORACIÓN NUTRICIONAL, EN CEREZAS (*PRUNUS AVIUM* L.) CV. RAINIER, ALMACENADAS CON ATMÓSFERA MODIFICADA EN IV GAMA

Loyola, N.*; Acuña, C.; Castillo, F.

Facultad Ciencias Agrarias Universidad Católica del Maule. Escuela de Agronomía. Km 6 camino Los Niches, Curicó, Región del Maule. Chile.
nloyola@ucm.cl

PALABRAS CLAVE: IV gama, cerezas, atmósfera modificada, MAP

En el presente estudio se propuso evaluar el efecto de la técnica IV gama en la conservación de cerezas (*Prunus avium* L.) cv. Rainier mínimamente procesadas, evaluando los atributos sensoriales, parámetros nutricionales y físico/químicos. El almacenaje consistió en el uso de distintas concentraciones de CO_2 y de O_2 (T_0: atmósfera normal; T_1: 30% CO_2, O_2 atmosférico y 60% N; T_2: 35% CO_2, O_2 atmosférico y 65% N) más un recubrimiento comestible de ácido cítrico al 1% en T_1 y T_2, bajo condiciones de frio (3-5°C) y humedad relativa 90-95%. Se utilizó un diseño experimental completamente al azar con tres repeticiones, efectuando mediciones en tres momentos; 15, 30 y 45 días finalizado el almacenamiento. Para el análisis estadístico se utilizó el programa SPSS Statistics 23, aplicando un análisis de varianza (ANDEVA) y comparación de medias, mediante el test de Tukey con un nivel de confianza del 95% ($p \leq 0,05$). Las cerezas del tratamiento T_2 (35% CO_2, O_2 atmosférico y 65% N), más la adición de ácido cítrico, registraron la mejor valoración nutricional, considerando el contenido de azucares totales y ácido ascórbico, pero menor aceptabilidad. Palabras claves: Panelistas, nutrición, almacenaje, gases, aceptabilidad.