

## EVALUACION DE LA CALIDAD DEL FRUTO DE DIFERENTES CULTIVARES DE FRUTILLA PRODUCIDOS EN EL NOROESTE ARGENTINO

Heredia, A.M.<sup>1\*</sup>; Kirschbaum, D.S.<sup>1,2</sup>; Quiroga, R.J.<sup>1</sup>; Jerez, E.F.<sup>1</sup>; Mariotti Martínez, J.A.<sup>1</sup>; Fernández, M.T.<sup>1</sup>; Ramallo, A.C.<sup>2</sup>

1 Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria – INTA, Estación Experimental Agropecuaria Famaillá. Ruta Prov. 301, Km 32. Famaillá, Tucumán. Argentina.

2 Facultad de Agronomía, Zootecnia y Veterinaria - UNT. Avenida Gral. Roca 1900, San Miguel de Tucumán. Argentina.

[heredia.ana@inta.gob.ar](mailto:heredia.ana@inta.gob.ar)

**PALABRAS CLAVE:** caracterización, calidad, parámetros físicos-químicos.

A nivel global, las expectativas cambiantes de los consumidores están impulsando una creciente demanda de productos más saludables y sustentables. En un mercado con mayores exigencias, los nuevos cultivares deben tener mejor calidad organoléptica, composición nutricional y vida poscosecha. La calidad del fruto en frutilla (*Fragaria x ananassa*) depende del genotipo, del ambiente y del manejo pre y poscosecha. Con este antecedente, se realizó un estudio cuyo objetivo fue determinar la calidad del fruto de los 14 cultivares de frutilla de mayor difusión en el noroeste argentino. Los cultivares evaluados fueron: Cristal (CL), Sayulita (SY), Savana (SV), Sahara (SH), Ricas (RI), Salma (SL), Sabrina (SB), Fronteras (FR), Petaluma (PE), Monterey (MO), Benicia (BE), Rábida (RA), Rociera (RO) y San Andreas (SA). Para el análisis, de cada cultivar se tomaron 3 muestras de 30 frutos, de calidad comercial, cada una. Se midieron los siguientes parámetros: acidez total (AT), contenido de sólidos solubles totales (SST), peso individual del fruto (P) y firmeza (F). Los datos se analizaron con ANOVA, y se realizó test DGC para comparación de medias. Se observaron diferencias significativas

entre los distintos cultivares para todos los parámetros evaluados. Así en AT, el mayor % de ácido cítrico se observó en CL (0,74) mientras que los valores más bajos se presentaron en FR y BE (0,57) y el resto de los cultivares con valores intermedios (0,64). Respecto a los SST, los cultivares RO, SA, PE, RA y SH (9,4 a 9,0 °Brix) presentaron los mayores valores ( $p < 0,05$ ), mientras que FR, SA, SL, MO, RI y SY los valores más bajos (8,9 a 8,4 °Brix). P promedio fue superior ( $p < 0,05$ ) en PE (25,36 g) y BE (26,28 g), intermedio en RO, MO, FR, RI, SA y SL (22,28 - 19,02 g) y bajo en SH, CL, RA, SA, SV y SB (15,05 a 17,37 g) ( $p < 0,005$ ). Los niveles de F más bajos los presentaron los frutos de las variedades SA (2,7 N) y FR (2,8 N), mientras que en el resto de los cultivares F fue superior (2,9 a 3,3 N) ( $p < 0,05$ ). Bajo idénticas condiciones agroecológicas y nutricionales, se observan diferencias en la calidad de la fruta de los diferentes cultivares lo que permitirá al productor elegir en función de las preferencias del mercado o destino de la fruta. Estos resultados se complementarán con estudios relacionados con la vida de poscosecha de frutilla.