

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE MERMELADA DE TOMATE PLATENSE ELABORADA CON DISTINTOS CONTENIDOS DE FRUTA

Vanesa Gelosi¹, Gabriela Bello², Laura Terminiello², Leidy Ortiz², Magalí Darré^{2,3}, Jorge Lara², Laura Lemoine^{2,3}, Luis Rodoni^{2,3}, Ariel Vicente^{2,3}, Elisa Miceli²

1 Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP . Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. Calle 60 y 119. La Plata, CP 1900, Buenos Aires Argentina.

2 LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP. La Plata. Argentina. Calle 60 y 119. La Plata, CP 1900, Buenos Aires, Argentina.

3 CIDCA, Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CONICET-UNLP), La Plata. Argentina. Calle 47 y 116. La Plata, CP 1900, Buenos Aires, Argentina.

vaneg_21@hotmail.com

PALABRAS CLAVE: Tomate, mermelada, aceptabilidad.

El tomate es un cultivo de ciclo estival, originario de América, hoy difundido en muchos lugares del mundo, pudiendo cultivarse a campo o bajo cubierta. El tomate platense es una variedad típica del cinturón verde de La Plata. Habiendo sido la variedad predominante en la zona entre los años '30 y los 80' hoy todavía varios productores la conservan y la cultivan en diversas localidades del partido y alrededores. Se trata de un tomate redondo, algo achatado, plurilocular, de crecimiento indeterminado. Se distingue por su rusticidad y adaptación a las condiciones del suelo y el clima de la región pero también por su corta vida post-cosecha. Por este motivo ha sido desplazado en el mercado por variedades más resistentes a la manipulación post-cosecha como el tomate larga vida. Este comportamiento luego de la cosecha hace de la elaboración de conservas una opción conveniente para evitar la pérdida de parte de la producción. Uno de las formas de conservación frecuente entre los productores familiares es la elaboración de mermelada de tomate. La mermelada, es una confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas con edulcorantes permitidos. La proporción de frutas y hortalizas no debe ser inferior a 40% del producto terminado pudiendo contener semilla, en el caso de materias prima como el tomate, en la proporción en que naturalmente se encuentren en la fruta fresca. En el presente trabajo se evaluaron las diferencias organolépticas y composicionales de mermelada de tomate platense elaborada con distintos contenidos de fruta. Se realizaron tres elaboraciones variando en cada una de ellas la proporción de sacarosa y fruta (60%, 100 y 120% de sacarosa respecto al peso de tomate). Posteriormente se realizaron determinaciones de rendimiento, humedad (gravimetría), acidez (titulación con NaOH), pH (potenciometría), contenido de sólidos insolubles en alcohol, color (parámetros L, a, b, Hue y chroma) y su aceptabilidad general a través de un ensayo de aceptabilidad de consumidores empleando una escala hedónica de 9 puntos. La mermelada elaborada con 120% de azúcar respecto al peso de tomate mostró un rendimiento promedio de 164% expresado sobre el peso de fruta procesada, significativamente superior al de los otros dos tratamientos. Los dulces con menor proporción de azúcar mostraron mayor acidez (3,3% de ácido cítrico) un color más oscuro y un contenido más elevado de residuo insoluble en alcohol. Si bien no hubo diferencias

en la aceptabilidad global de los consumidores sí la hubo en el brillo y consistencia, las cuales fueron significativamente menores en la mermelada de 120% de sacarosa.