

## **A5-11 Caracterización morfológica y de calidad de las principales variedades de tomate del cinturón hortícola platense**

Darré, Magalí<sup>1</sup>, Valerga, Lucia<sup>1</sup>, Zaro, María José<sup>1</sup>, Concellón, Analia<sup>1</sup>.

1CIDCA- Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos, Calle 47 s/n entre 116 y 117, 1900, La Plata, Argentina.  
E-mail: aconcell@quimica.unlp.edu.ar

El tomate es una hortaliza característica del Cinturón Hortícola Platense (CHP) cuyo destino principal es el consumo en fresco. Las principales variedades de tomate redondo que se cultivan son: Elpida (Enza-Zaden), Yigido (Seminis), Etereí (Seminis). El objetivo de este trabajo fue estudiar los principales aspectos de calidad postcosecha de tres variedades de tomate más comercializadas en el CHP en dos estados de madurez. Los frutos de tomate fueron cultivados en invernaderos de La Plata, Argentina; se cosecharon con un tamaño mediano y en dos estados de madurez (pintón y medio-color). Seguidamente se trasladaron al laboratorio, se lavaron con 200 ppm de hipoclorito de sodio, se dejaron secar a temperatura ambiente y se ubicaron en bandejas plásticas cubiertas con film PVC perforado. Los frutos se almacenaron a 20 °C hasta madurez completa de los mismos. Se analizó contenido de materia seca, color superficial (colorímetro), pH, acidez titulable, sólidos solubles (refractometría) y textura (texturómetro) de los frutos. La variedad Elpida presentó mayor tamaño (peso ~182 g, y diámetro ~7,38 cm) y alcanzó el mayor contenido de sólidos solubles (5,16 °Brix. Además, esta variedad maduró más rápido en el tiempo, permaneciendo en almacenamiento por sólo 10 o 12 días, según partieran de medio color o pintón, respectivamente. Mientras que, las variedades Yigido y Etereí alcanzaron el color rojo maduro en 13 o 15 días, según partieran de medio color o pintón, respectivamente. La variedad Yigido presentó mayor dureza y color rojo más intenso y luminoso, y en el estado maduro, una acidez 17% mayor respecto de Elpida y Etereí. Fue también la variedad de mayor contenido de materia seca (4,82-4,64%). La variedad Etereí presentó un comportamiento similar a Elpida, y mostró mayor tamaño (peso ~184 g, diámetro ~7,43 cm), alcanzó el menor contenido de sólidos solubles (3,18-3,48 °Brix) y materia seca (3,81-3,49%). A su vez, en el estado maduro logró el color rojo menos intenso y la dureza fue menor, pero comparable a Elpida (~8,5 N). En conclusión, conocer la calidad de las principales variedades de tomates cultivadas nos permite poder destinarlas a distintos productos de consumo en función de sus cualidades fisicoquímicas y composicionales.

**Palabras clave:** color, textura, sólidos solubles, *Solanum lycopersicum*.