

(S5-O200)

## **ANALISIS SENSORIAL APLICADO HORTALIZAS FRESCAS CORTADAS**

**SONIA C. SGROPPO**

Laboratorio de Tecnología Química. Facultad de Ciencias Exactas, Naturales y Agrimensura. UNNE.  
Av. Libertad 5450. 3400. Corrientes. Argentina. Teléfono: +54 3783-457996 int. 104. Fax: +54 3783-  
473930. E-mail: [scsgrosso@gigared.com](mailto:scsgrosso@gigared.com).

### **RESUMEN**

Las hortalizas cortadas son productos frescos procesados con el objetivo de ofrecer a la población alimentos listos para ser consumidos, deben ser organolépticamente aceptables e inocuos. Su característica esencial es la de tener sus “tejidos vivos”, lo cual implica que sus células siguen respirando y mantienen un metabolismo activo, ya sea acelerado o alterado, condicionando así la extensión de su vida útil. Influyen directamente en la calidad de los vegetales cortados las operaciones unitarias que se realizan durante el procesado (lavado, corte, etc.), así como la materia prima utilizada, el cultivar, grado de madurez y estado fisiológico durante la cosecha, manipulación post-cosecha y las condiciones de almacenamiento y distribución del producto.

Los principales atributos que definen la calidad organoléptica de los vegetales cortados resultan de una combinación de factores. En primer lugar se requiere una apariencia de “vegetal fresco”, además, deben tener una textura aceptable, buen sabor y olor, todas características relacionadas con propiedades de la materia prima.

La vida útil de las hortalizas frescas cortadas puede ser determinada a través de la evaluación sensorial de los productos, siendo indispensable aplicar una metodología adecuada para realizar estas pruebas. En función de la información buscada para cada producto, se han aplicado pruebas afectivas, discriminatorias, de diferenciación con escalas y descriptivas y adicionalmente al análisis sensorial, se han correlacionado los resultados obtenidos con algunas de las características fisicoquímicas y nutricionales de los productos estudiados.