

XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas

Orihuela, 3-5 de Junio de 2015

Libro de Resúmenes

Editado por la Diputación de Alicante
Orihuela, 2015

Efecto de la zona de producción sobre la calidad y funcionalidad de cerezas ‘Sweetheart’

B. Velardo¹, C. Miguel², M.J. Serradilla¹, M.J. Rodríguez¹, M.C. Ayuso³, M.J. Bernalte³, M. Resende², L. Paulo², P. Antunes², D. Ruzza⁴, S. Ricardo-Rodrigues⁴, A.E. Rato⁴, A.C. Agulheiro-Santos⁴

¹*CICYTEX, Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura. Área de Vegetales. Avda. Adolfo Suárez s/n., 06007, Badajoz, España.*

²*Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar de Castelo Branco (CATAA). Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A, 6000 – 459 Castelo Branco, Portugal.*

³*Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad Extremadura, Avd. Adolfo Suárez s/n, 06007, Badajoz, España.*

⁴*Universidade de Évora, Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas (ICAAM), Escola de Ciências e Tecnologia 7000 Évora, Portugal*

La cereza es una fruta de gran calidad, muy valorada por sus características nutricionales y organolépticas. Su composición química y nutritiva está influenciada no sólo por el cultivar sino también por las condiciones edafoclimáticas y prácticas agronómicas de cada zona. El objetivo de este trabajo fue estudiar la influencia de la zona de producción sobre la calidad físico-química y funcional de cerezas del cultivar ‘Sweetheart’. Las cerezas fueron recolectadas en madurez comercial y seleccionadas por color y calibre en tres regiones diferentes, Casar de Palomero (Cáceres, España), Portalegre (Portugal) y Cova da Beira (Portugal). Los parámetros analizados fueron firmeza, color de piel, sólidos solubles totales (SST), acidez titulable, antocianos totales, polifenoles totales y actividad antioxidante total (AAT). La firmeza y el color de los frutos fue muy similar en las tres regiones, presentando una firmeza media de 2,6 N y una relación a^*/b^* de 4,4 en el momento de la recolección. La zona de producción afectó de forma significativa a los SST y acidez de los frutos, presentando las cerezas de Casar de Palomero el menor contenido de azúcares (17,4ºBrix) y las de Cova da Beira la mayor acidez (1,15 % ácido málico). Por otro lado, el contenido de compuestos bioactivos mostró diferencias significativas entre las tres regiones estudiadas. En general, las cerezas producidas en España presentaron un mayor contenido de antocianos y de polifenoles totales y, por tanto, de AAT. En conclusión, la zona productora y las prácticas agronómicas pueden dar lugar a frutos con diferentes características gustativas y bioactivas, aun presentando el mismo estado de maduración. Esta información podría ser útil para la promoción y comercialización diferenciada de cerezas acogidas a indicaciones geográficas protegidas.