

RESUMEN

Autor [Cerron Mercado, F.G.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Escuela de Posgrado, Maestría en Tecnología de Alimentos](#)
Título **Atributos sensoriales de la papa nativa (*Solanum tuberosum* L.) después de almacenamiento en frío y cocción acuosa**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q04. C47 - T	USO EN SALA
Descripción	106 p. : 16 fig., 1 cuadro, 109 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Mag Sc)	
Bibliografía	Posgrado : Tecnología de Alimentos	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	PAPA ORGANISMOS INDIGENAS VARIETADES PROPIEDADES FISICOQUIMICAS AZUCARES REDUCTORES COMPUESTOS FENOLICOS COCCION ESTABILIDAD ALMACENAMIENTO EN FRIO EVALUACION PRESERVACION TECNOLOGÍA POSTCOSECHA PERU PAPAS NATIVAS COCCION ACUOSA ATRIBUTOS SENSORIALES ESTABILIDAD SENSORIAL	
Nº estándar	PE2018000879 B / M EUVZ Q04	

La papa es un tubérculo oriundo de los Andes, debido a su naturaleza perecedera, los tubérculos de papa podrían necesitar almacenarse en condiciones de refrigeración. El objetivo de esta investigación fue identificar los principales cambios de atributos sensoriales, compuestos fenólicos y azúcares reductores de 10 variedades de papas nativas y 10 variedades de papas nativas mejoradas almacenadas durante 150 días a 4°C. Para ello, se seleccionó y entrenó un panel sensorial de 21 jueces. No se encontró diferencias significativas en ninguna de las variedades de papas nativas ($p > 0.05$) antes y después de almacenamiento, para los atributos característico a papa, sabroso, dulce ácido, amargo y textura. En las papas nativas mejoradas no se encontró diferencias significativas ($p > 0.05$) antes y después de almacenamiento para los atributos característico a papa, ácido y amargo, pero si se encontró diferencias significativas en el atributo sabroso ($p < 0.05$) en las variedades CIP 311420.019, CIP 311575.064 y CIP 311623.075; en el atributo dulce ($p = 0.047 < 0.05$) para la variedad CIP 311420.019 y en textura ($p = 0.021 < 0.05$) para la variedad CIP 311623.075. El contenido de compuestos fenólicos en papas nativas varió entre 0.2-7.4 mg de ácido gálico (GA) g-1de MS antes del almacenamiento y entre 0.0-1.4 mg de GA g-1de MS después de almacenamiento. De la misma manera, en papas nativas mejoradas el contenido de compuestos fenólicos encontrado se hallaba entre 2.7-11.4 mg de GA g-1de MS antes de almacenamiento y entre 0.5-4.2 mg de GA g-1de MS después del almacenamiento. El contenido de azúcares reductores durante el almacenamiento a baja temperatura aumentó

significativamente en papas nativas y nativas mejoradas. En papas nativas se encontraron contenidos de azúcares reductores entre 0.02-2.52 en tubérculos antes del almacenamiento y valores entre 0.3-3.6 g de Glu/100g de MS después del almacenamiento. De la misma manera, en nativas mejoradas los contenidos de azúcares reductores encontrados en papas antes del almacenamiento estaban dentro del rango de 0.1-2.1 y después de almacenamiento entre 1.1-4.2 g de Glu/100g de MS. La investigación realizada ha encontrado que las papas nativas utilizadas en esta investigación son más agradables que las papas nativas mejoradas investigadas. Pero las mejoradas contienen mayor contenido de compuestos fenólicos, mayor contenido de azúcares reductores que las papas nativas, aunque ambas, nativas y nativas mejoradas mostraron cambios significativos en sus contenidos de compuestos fenólicos y azúcares reductores.

Abstract

Potato is a tuber native to the Andes, due to its perishable nature, potato tubers may need to be stored under refrigeration conditions. The objective of this research was to identify the main changes of sensory attributes, phenolic compounds and reducing sugars of 10 varieties of native potatoes and 10 varieties of improved native potatoes stored for 150 days at 4 ° C. For this, a sensory panel of 21 judges was selected and trained. No significant differences were found in any of the varieties of native potatoes ($p > 0.05$) before and after storage, for the characteristic attributes to potato, tasty, sweet acid, bitter and texture. In the improved native potatoes, no significant differences were found ($p > 0.05$) before and after storage for the characteristic attributes of potato, acid and bitter, but significant differences were found in the tasty attribute ($p < 0.05$) in the CIP varieties 311420.019, CIP 311575.064 and CIP 311623.075; in the sweet attribute ($p = 0.047 < 0.05$) for the variety CIP 311420.019 and in texture ($p = 0.021 < 0.05$) for the variety CIP 311623.075. The content of phenolic compounds in native potatoes varied between 0.2-7.4 mg of gallic acid (GA) g-1 DM before storage and between 0.0-1.4 mg of GA g-1 DM after storage. In the same way, in improved native potatoes the content of phenolic compounds found was between 2.7-11.4 mg of GA g-1 DM before storage and between 0.5-4.2 mg of GA g-1 DM after storage. The content of reducing sugars during storage at low temperature increased significantly in native and improved native potatoes. In native potatoes were found contents of reducing sugars between 0.02-2.52 in tubers before storage and values between 0.3-3.6 g of Glu / 100g of DM after storage. In the same way, in improved natives the contents of reducing sugars found in potatoes before storage were within the range of 0.1-2.1 and after storage between 1.1-4.2 g of Glu / 100g of DM. Research has found that the native potatoes used in this research are more palatable than the improved native potatoes investigated. But the improved ones contain higher content of phenolic compounds, higher content of reducing sugars than the native potatoes, although both improved native and native ones showed significant changes in their contents of phenolic compounds and reducing sugars.

