



ANÁLISIS DE DIVERSOS PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS DE LA VARIEDAD MURCIANA “PEPITO RUBIO” DE ALBARICOQUE (*Prunus armeniaca*),

El estudio consistió en determinaciones fisicoquímicas para la caracterización de diversas propiedades de la variedad “Pepito Rubio” de albaricoque. Concretamente se hicieron medidas de humedad, grados Brix, fibra y pH, como determinaciones de importancia nutricional; el color para determinar su apariencia; y Folin-Ciocalteu y ORAC para la determinación total de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante, respectivamente.

Para dichas medidas se siguieron los protocolos de referencia y de uso común en la bibliografía especializada. Todas las mediciones se llevaron a cabo en muestras significativas incluyendo piel y pulpa para las determinaciones.

RESULTADOS

Como se puede observar en la Tabla 1, cada 100g de albaricoque fresco poseen casi 99g de agua, azúcares y fibra (81, 15 y 2 gramos, respectivamente). Además, los frutos muestran un pH ácido, propio de las frutas.

Tabla 1. Valores de humedad, grados Brix, fibra y pH de albaricoque en 100 gramos de fruta fresca.

PARÁMETRO	VALOR
Humedad (%)	81,63 ± 0,01
Grados Brix (%)	15,12 ± 0,24
Fibra (%)	1,97 ± 0,03
pH	3,73 ± 0,01

Los resultados muestran el valor de la media ± desviación estándar de un triplicado.





Respecto a los valores observados para el color de las frutas, se ha utilizado un colorímetro Minolta obteniendo los valores de L^* , a^* y b^* . En el caso de las frutas estos valores están altamente relacionados con la madurez de las mismas, siendo L la luminosidad, a^* la variación entre los colores verde y rojo, mientras que la b^* nos indica la variación entre el amarillo y azul.

Todos los frutos estaban sin daños visibles y las medidas se realizaron sobre la piel de las frutas. Los valores obtenidos, que se pueden ver en la Tabla 2, indican que, probablemente, los niveles de pigmentos presentes son elevados. Los valores objetivos de color obtenidos están en los rangos de maduración óptima de otras variedades de albaricoque, por lo que sería de interés hacer el estudio en el momento óptimo de maduración de esta variedad.

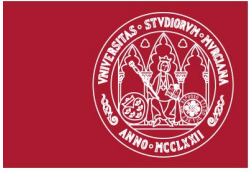
Por ello sería interesantes medir los carotenoides y flavonoides de los albaricoques ya que son los principales compuestos que dan el color a la fruta, así como poder valorar la evolución del color con la maduración de la fruta.

Tabla 2. Valores de L^* , a^* y b^* en albaricoque

PARÁMETRO	VALOR
L^*	$94,53 \pm 6,75$
a^*	$20,51 \pm 7,18$
b^*	$62,45 \pm 5,87$

Los resultados muestran el valor de la media \pm desviación estándar de un sextuplicado.





En relación a la capacidad antioxidante, se han medido la cantidad total de compuestos fenólicos (Folin-Ciocalteu) y la capacidad antioxidante total (ORAC).

La capacidad antioxidante, inherente a muchos vegetales y frutas, es uno de los principales responsables de los efectos saludables que el consumo regular de dichos alimentos tiene sobre el organismo. En relación a la variedad de albaricoque estudiado se han observado unos valores que pueden observarse en la Tabla 3.

Tabla 3. Valores de compuestos fenólicos totales (Folin-Ciocalteu) y capacidad antioxidante total (ORAC) de albaricoque en 100 gramos fruta fresca

PARÁMETRO	VALOR
Folin-Ciocalteu (mg GAE)	37,6 ± 0,8
ORAC (μmoles TE)	414,0 ± 24,7

Los resultados muestran el valor de la media ± desviación estándar de un cuadruplicado. Abreviaturas: GAE (gallic acid equivalents); TE (trolox equivalents).

Los valores de fenoles totales y capacidad antioxidante están muy relacionados con la madurez del fruto, de modo que a más maduración menor capacidad antioxidante y mayor contenido en azúcares. Sería interesante poder diferenciar entre la capacidad antioxidante debida a la presencia de Vitamina C o a la presencia de compuestos activos.

Además de lo indicado anteriormente, sería de interés hacer un estudio sensorial de la variedad de albaricoque “Pepito Rubio”, así como un estudio de los compuestos volátiles que le dan el aroma y sabor al fruto, para así tener una caracterización completa de esta variedad de albaricoque.

