

Comunicación breve

Calidad de mandarinas Clemenules

RECIBIDO: 03/07/2014

REVISIÓN: 24/09/2014

ACEPTADO: 09/10/2014

Nescier, I.¹ • Santini, Z. G.² • Alsina, D.¹ • Gariglio, N.¹ • Althaus, R.³

¹ Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Litoral, P. Kreder 2805, CP 3080 Esperanza, Santa Fe, Argentina.

² Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral, CP 3000 Santa Fe, Argentina.

³ Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Litoral, P. Kreder 2805, CP 3080 Esperanza, Santa Fe, Argentina.

E-mail: inescier@fca.unl.edu.ar

RESUMEN: Se observa actualmente un aumento en el consumo de jugo de mandarina, por esto, el objetivo de este trabajo fue evaluar las propiedades físicas del fruto y fisicoquímicas del jugo de las mandarinas Clementinas (*C. reticulata* Blanco) cv. "Clemenules" cultivadas en Santa Fe.

Se realizó un análisis de correlaciones canónicas y un análisis cluster. Los resultados del análisis de correlaciones canónicas revelan que las variables del fruto y del jugo de mandarinas Clemenules no son independientes.

Debido a que una elevada concentración de sólidos solubles otorga un mayor dulzor, estas mandarinas responderían a las demandas de los sectores agropecuario, industrial y de los consumidores.

PALABRAS CLAVE: citrus, jugo, propiedades fisicoquímicas.

SUMMARY: *Quality of Clemenules mandarins.*

It is currently observed an increase in the consumption of mandarin juice. For that reason, the aim of this research was to evaluate the physical properties of the fruit, and the physicochemical properties of the Clementine mandarin juice (*C. reticulata* Blanco) cv. 'Clemenules' cultivated in Santa Fe.

A canonical correlation analysis and a cluster analysis were carried out. The canonical correlation analysis results revealed that the fruit and juice variables of Clemenules mandarins are not independent.

Due to the fact that a high soluble solids content provide higher sweetness, these mandarins would answer to the demands of the farming, industrial and consumers sectors.

KEY WORDS: citrus, juice, physicochemical properties.