RESUMEN

El objetivo del presente trabajo fue determinar las características fisicoquímicas de los frutos de tres variedades de manzana ("Caricia", "Eva" y "Princesa") de bajos requerimientos de frío cultivadas en la región centro-este de la provincia de Santa Fe. Se determinó peso y diámetro, color de piel y pulpa, firmeza, jugosidad, pH, acidez, sólidos solubles y contenido de fenoles totales en pulpa y piel. Las tres variedades presentaron tamaño mediano, con el 43-53% de color rojo en la piel. "Caricia" fue la de mayor tamaño y acidez. "Eva" presentó el mayor contenido de sólidos solubles y, junto a "Caricia", el mayor contenido de fenoles en pulpa. "Princesa" fue la de mayor firmeza y jugosidad. Las tres variedades presentaron valores de sólidos solubles, acidez, pH y contenido de fenoles en pulpa en el rango de los obtenidos para variedades comerciales provenientes de climas fríos

Palabras claves: Malus domestica Borkh, calidad de fruta, fenoles totales.

SUMMARY

Physicochemical characteristics of the fruits of three apple varieties cultivated in the center-east region of Santa Fe (Argentina).

The objective of this work was to determine the physicochemical characteristics of the fruits of three low cold requirement apple varieties cultivated in the central-east region of Santa Fe (Argentina). Fruit weight and diameter, skin and pulp colour, firmness, juiceness, pH, acidity, soluble solid content, and skin and pulp total phenolic content were determined. Fruits of the three varieties were of medium size with 43-53% of red colour on skin. "Caricia" had bigger size and higher acidity values. "Eva" and "Caricia" showed higher total phenolic content, and "Eva" had higher soluble solid

content. "Princesa" presented the best firmness and juiceness values. The three varieties showed values of soluble solid content, acidity, pH and pulp phenolic content in the same range found for varieties belonging to cold climate.

varieties belonging to cold climate.

Key words: Malus domestica Borkh, fruit quality, total phenolic content.