

Panel de expertos evaluó apariencia, color, aroma, sabor, textura, y sabores y olores extraños

Inta comparó la palta chilena y la peruana: vea aquí su veredicto

“Se decía que las paltas peruanas eran aguachentas, pero ha ido mejorando lo que mandan para acá”, explica agrónomo.

M. EUGENIA SALINAS

La palta hass peruana cada vez gana más terreno en Chile, al punto que nuestro país, en el primer semestre de este año, ocupó el tercer lugar entre los principales destinos de la palta incaica, luego de Países Bajos y España, con importaciones en el primer semestre del año por 59.410 toneladas y US\$111 millones en valor, de acuerdo a datos publicados por el Comité de Paltas. De hecho, muchos chilenos han probado la palta peruana sin saber que era tal, ya que se vende en el mercado con profusión. ¿En qué se parece y en qué se diferencia la palta hass del país vecino de la hass chilena?

Para averiguarlo, se le solicitó al Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (Inta), de la Universidad de Chile, comparar la palta hass peruana con la hass chilena en distintos aspectos a fin de objetivar las diferencias. El análisis solicitado, realizado el 8 de septiembre, fue de calidad sensorial y perfil descriptivo. Se tomaron tres muestras, una peruana (muestra A), una chilena de la zona central (muestra B) y otra hass chilena, pero de la zona norte, Ovalle (muestra C), con una fruta por cada muestra de 250 gramos, 224 gramos y 319 gramos, respectivamente. Las muestras fueron evaluadas por ocho panelistas entrenados, a los que se les sirvieron en platos pequeños codificados con tres dígitos.

Escala sensorial

En cuanto a calidad sensorial, se evaluó apariencia, color, aroma, sabor, textura y sabores y olores extraños. La evaluación tuvo una escala de 9 puntos, en que 9 el atributo evaluado es óptimo y 1 señala que está muy disminuido. Para el cálculo de la calidad total de las muestras, desde el punto de vista sensorial, se ponderó en un 15% “apariciencia”, 10% “color”, 20% “aroma”, 20% “sabor”, 25% “textura”, 5% para “olor extraño” y 5% para “sabor extraño”.

En el atributo apariencia se verificaron aspectos como “brillo de la cáscara”, “rugosidad” y “color”; “color de la pulpa cerca de la cáscara” (verdor), “color central de la pulpa” (amarillo). En “aroma” se analizó si este es “característico o extraño”. En cuanto a sabor, se usaron los descriptores “característico”, “a nuez”, “graso”, “sa-



RICHARD LILLOA

Las paltas fueron analizadas por ocho personas.

bor extraño y residual”. En textura, se analizó la dureza, la cremosidad y la fibrosidad. Para determinar si existía una diferencia estadísticamente significativa en los distintos atributos evaluados entre las muestras A, B y C, se aplicó el método no paramétrico Kruskal-Wallis, que da un 95% de confianza.

Los resultados indican que, “en apariencia”, las muestras A (peruana) y C (chilena zona norte) calificaron como buenas y la muestra B (chilena zona centro) fue muy buena. En cuanto a color, la muestra A y C fueron buenas y la B fue muy buena. En “aroma”, las tres calificaron como buenas. En cuanto a “sabor”, las muestras A y C calificaron como buenas y la B como muy buena. En cuanto a “textura”, la peruana y la chilena del norte fueron buenas, y la de la zona central muy buena.

La calificación global de todos los atributos, que fue catalogada como “calidad total”, en la A y la C fue buena y la B fue muy buena. La hass peruana y la hass del norte obtuvieron 7,7 como “calidad total”, y la hass de la zona centro obtuvo 8,2.

El estudio finalmente concluye que “no hubo diferencias estadísticamente significativas entre las tres muestras”.

Del análisis, sin embargo, se puede colegir que la palta del centro de Chile tiene mejores atributos que la peruana y la del norte de Chile.

El origen

El agrónomo Ricardo Cautín, profesor de fruticultura de la Universidad Católica de Valparaíso, explica que son más las semejanzas entre los frutos de ambos países, aunque depende de la zona del Perú de dónde vengan.

“Hass llegó a Chile alrededor de 1940. Se trajeron injertos y se pusieron en Quillota, y a partir de ahí se desarrolló toda nuestra industria. Los injertos vinieron directos del árbol madre”, cuenta Cautín, especialista en paltas.

Ese árbol original nació espontáneamente a partir de un hueso de otra variedad que Rudolph Hass plantó en su casa en California, en 1926. “Hoy es la fruta más comercializada de palta en el mundo. Hay muchas otras variedades, pero Hass es la reina”, dice el agrónomo.

Efecto frío

Hass corresponde a la raza guatemalteca de paltas, explica Cautín. También está la raza mexicana, de piel delgada, y la de las Antillas, que se toma como jugo en algunas regiones.

“La característica de la guatemalteca y de la mexicana es que toleran frío y el mecanismo que tienen para tolerar frío es acumular aceite en sus células, por eso son grasosas. Entonces ahí podemos entrar en una diferenciación con la palta peruana”, describe.

Según explica el agrónomo, hay diferencias en las paltas peruanas según la región de donde provengan. “Las que

se producen en la costa tienen mucho menos frío y menos aceite. La palatabilidad es distinta a la nuestra. En cambio, las paltas peruanas que se producen en la sierra, en los cerros, zonas como Cusco, Ayacucho y Arequipa, se parecen mucho a la chilena, porque tienen un clima parecido al nuestro: fresco y con inviernos más fríos”, explica.

“Mientras más frío sea el invierno, más aceite acumula la palta, que es nuestro caso. Por eso la chilena es tan singular, porque se produce en un ambiente con inviernos con muchas bajas temperaturas, pero sin llegar a heladas, porque no las tolera. Estamos hablando de 5-6°, pero en la costa peruana, en el día más frío hay 14°. Todo eso va marcando el perfil bioquímico de la fruta”, agrega.

Respecto a la calidad de la palta peruana que llega a Chile, Cautín señala que ha mejorado de modo importante. “Inicialmente llegaba lo que ellos descartaban de su exportación, que es principalmente de la costa, y por eso la gente acá se daba cuenta que era una fruta distinta: mucho más grande, de sabor diferente en cuanto al aceite. Tenía una palatabilidad distinta a lo que está acostumbrado el consumidor chileno, porque es una palta que no tiene la capacidad de hacer aceite, y que el clima no se lo permite. Se decía que las paltas peruanas eran aguachentas, pero ha ido mejorando lo que mandan para acá y cada vez ellos tienen más producción en la sierra”.