

*Tesis para optar al título habilitante de Ingeniero Agrónomo*

## **PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO EN GENOTIPOS DE PAPA**

**Franco Belmonte**

### **RESUMEN**

Se caracterizaron 114 genotipos de papa, provenientes del programa de mejoramiento de papa de la EEA Balcarce INTA, por el contenido de materia seca, fenoles totales y la susceptibilidad al pardeamiento enzimático. Se determinó el contenido de la materia seca por el método gravimétrico; el contenido de fenoles totales a través del método espectrofotométrico de *Folin-Ciocalteu* y se estimó el pardeamiento enzimático calculando el índice de pardeamiento a partir de los parámetros de color  $L^*$ ,  $a^*$  y  $b^*$ . Se encontró variabilidad en el contenido de materia seca, fenoles totales y en el índice de pardeamiento enzimático en los genotipos evaluados. Las variedades Ranger Russet y Frital INTA y los clones B 07.616.2 y B 91.915.1 presentaron alto contenido de fenoles y baja susceptibilidad al pardeamiento enzimático