



# Frutales mediterráneos y subtropicales

frente al cambio climático,  
la sostenibilidad y la digitalización

II JORNADAS NACIONALES DE CITRICULTURA  
XII JORNADAS NACIONALES DEL GRUPO DE FRUTICULTURA  
VIII JORNADAS NACIONALES DEL GRUPO DE OLIVICULTURA

25, 26 y 27 de junio  
Complejo Martiánez  
Puerto de la Cruz (Tenerife)



Colabora:



## **LIBRO DE RESÚMENES**

**II Jornadas Nacionales de Citricultura.  
XII Jornadas Nacionales del Grupo de Fruticultura.  
VIII Jornadas Nacionales del Grupo de Olivicultura.  
“Frutales mediterráneos y subtropicales frente al cambio climático y la digitalización”  
25, 26 y 27 de junio. Tenerife.**

### **Comité Organizador.**

---

Domingo Ríos Mesa (Presidente)- Cabildo Insular de Tenerife/ULL.  
Francisco José Arenas Arenas- IFAPA Andalucía.  
Gloria Lobo Rodrigo- ICIA.  
Jalel Mahouachi Mahouachi- ULL.  
Daniel Martín Vertedor- CICYTEX Extremadura.  
Clemente Méndez Hernández- Cabildo Insular de Tenerife.  
M<sup>a</sup> Encarnación Velázquez Barrera- Cabildo Insular de Tenerife.  
M<sup>a</sup> Guaciamara Medina Alonso- Cabildo Insular de Tenerife.  
Carlos Alvarez Acosta- ICIA.  
Carlos Baixauli Soria- Cajamar.

### **Comité Científico.**

---

Domingo Rios Mesa (Presidente) – Cabildo Insular de Tenerife.  
Francisco José Arenas Arenas – IFAPA Andalucía.  
Santiago Pereira Lorenzo- USC.  
José Ignacio Hormaza Urroz – IHSM CSIC.  
Gloria lobo Rodrigo– ICIA.  
Jalel Mahouachi Mahouachi – ULL.  
M<sup>a</sup> José Rubio – Cabetas – CITA Aragón.  
Octavio Arquero Quilez – IFAPA Andalucía.  
Raúl de la Rosa Navarro – IAS CSIC.  
Carlos Alvarez Acosta-ICIA.

## Calidad de la fruta y contenido de metabolitos primarios y secundarios en ocho variedades de naranjas sanguinas.

María Ángeles Forner-Giner<sup>1</sup>, Roberto Gómez Pérez<sup>2</sup>, Pablo Melgarejo<sup>2</sup>, Juan José Martínez-Nicolás<sup>2</sup>, Amparo Melián-Navarro<sup>3</sup>, Antonio Ruíz-Canales<sup>3</sup>, Alberto Continella<sup>4</sup> and Pilar Legua<sup>2\*</sup>

1. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), 46113 Moncada, España; forner\_margin@gva.es

2. Departamento de Departamento de Producción Vegetal y Microbiología, Universidad Miguel Hernández, Grupo de Investigación en Fruticultura y Técnicas de Producción, Ctra. de Beniel, km 3.2, 03312 Orihuela, España; roberto.gomezp@umh.es; pablo.melgarejo@umh.es; juanjose.martinez@umh.es

3. Centro de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental (CIAGRO-UMH), Ctra. Beniel, km 3.2, 03312 Orihuela, España; amparo.melian@umh.es; acanales@umh.es

4. Departamento de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Universidad de Catania, 95124 Catania, Italia; [acontine@unict.it](mailto:acontine@unict.it)

\*Autor para correspondencia: [p.legua@umh.es](mailto:p.legua@umh.es)

Palabras clave: aminoácidos; antocianinas; naranja sanguina; parámetros morfológicos; parámetros de calidad.

### Resumen.

Se examinó la calidad y composición de compuestos bioactivos en diferentes variedades de naranjas sanguinas, destacando su importancia nutricional y su potencial para la industria alimentaria. La investigación reveló variaciones significativas entre las variedades en términos de características físicas, calidad del jugo y contenido de antioxidantes, especialmente antocianinas, que confieren propiedades sensoriales distintivas y beneficios para la salud. Por ejemplo, se encontró que ciertas variedades como Tarocco Dalmuso poseen un alto contenido de jugo, haciéndolas ideales para el consumo doméstico, mientras que Tarocco Meli y Moro exhiben una cáscara más gruesa, lo que las hace más adecuadas para el transporte a largas distancias. Además, Tarocco Gallo demostró un equilibrio excepcional entre ácidos orgánicos y azúcares, destacando por su índice de madurez más alto y propiedades sensoriales atractivas. Estas conclusiones no solo tienen relevancia agronómica, sino también para la industria alimentaria, que puede utilizar esta información para seleccionar variedades prometedoras que cumplan con los estándares de calidad y nutrición exigidos por los consumidores. Sin embargo, se destaca la necesidad de investigaciones adicionales para comprender mejor los factores que influyen en la concentración de compuestos bioactivos en las naranjas sanguinas, como tensiones bióticas y abióticas, así como las combinaciones de patrones e injertos que podrían afectar su composición química y valor nutricional. En conclusión, este estudio subraya el potencial significativo de las naranjas sanguinas como alimentos saludables y su importancia tanto para la salud humana como para la industria alimentaria, al tiempo que señala áreas clave para futuras investigaciones y desarrollo.