

# Tomate limachino destaca en estudio de la U. de Chile por sabor y aroma



**Un análisis sensorial del INTA reveló que la variedad tradicional obtuvo mejores evaluaciones en color, intensidad aromática y experiencia de sabor**

Un análisis realizado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile comparó científicamente dos de las variedades de tomate más presentes en el mercado nacional: el larga vida y el tradicional limachino. El estudio buscó medir, bajo criterios técnicos y sensoriales, la calidad y aceptabilidad de ambos productos.

Para ello, un panel compuesto por seis evaluadores anali-

zó las muestras utilizando una escala de 1 a 9, considerando distintos atributos: apariencia, color, aroma, sabor, textura, presencia de olores extraños, dulzor y acidez.

En el caso del tomate limachino, el estudio evidenció fortalezas claras en variables sensoriales clave. Obtuvo mejores calificaciones en color —destacando por un rojo más intenso y atractivo—, además de superiores puntuaciones en aroma y sabor. Los panelistas lo describieron como un fruto más jugoso, con mayor intensidad aromática y un perfil más característico a “tomate fresco”.

También presentó ventajas en textura, siendo percibido como más consistente y con una experiencia organoléptica más completa. En dulzor y acidez mostró un equilibrio valorado positivamente por el panel, reforzando

su identidad como tomate tradicional.

Si bien el tomate larga vida destacó en apariencia por su forma más uniforme, el limachino logró una mejor evaluación global en atributos asociados directamente a la experiencia de consumo.

Desde el INTA explicaron que la principal diferencia objetiva radica en el color y en la intensidad sensorial del limachino, aspectos que resultaron estadísticamente significativos dentro del análisis.

El estudio permitió así poner en valor al tomate limachino no solo desde la tradición agrícola, sino también desde evidencia técnica y sensorial, entregando una mirada académica sobre sus cualidades frente a una variedad desarrollada principalmente para resistencia y duración postcosecha.