

Caracterización fisicoquímica y sensorial de variedades de boniato uruguayas preparados mediante dos métodos de cocción

Moltini AI², Luque E¹, Pintos P¹, Ghelfi B¹, Vicente E¹, Ares G⁴, Lado J^{1,2}

amoltini@inia.org.uy

El programa de mejoramiento genético de boniato en INIA tiene como objetivo el desarrollo de nuevas variedades que además de un buen comportamiento agronómico, tengan características sensoriales que sean positivamente valoradas por los consumidores. El objetivo del presente trabajo fue caracterizar desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial variedades de boniatos nacionales, preparadas con dos métodos de cocción (hervido y horneado). Se incluyeron seis variedades de boniato del tipo comercial “Morado” o “Criollo”, tres de las cuales correspondían a variedades liberados por INIA (Arapey, Cuarí, Cambará) y tres eran nuevos clones avanzados obtenidos por el programa de mejoramiento genético (U1160.6, U1166.5 y U1103.7) obtenidas de los ensayos agronómicos de INIA Salto Grande. Una vez cocidos mediante hervido y horneado, se analizaron los principales parámetros fisicoquímicos de las muestras listas para consumo (sólidos solubles totales-SS, color interno-CI y análisis de perfil de textura-TPA). Además, un panel de evaluadores semi-entrenados realizó una caracterización sensorial de las variedades para cada método de cocción utilizando mapeo proyectivo. La metodología aplicada permitió caracterizar desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial las diferentes variedades y evidenciar diferencias y similitudes entre ellas para cada método de cocción. Las principales diferencias entre las variedades de boniato estuvieron relacionadas con la intensidad de sabor y características de textura vinculadas con la percepción de humedad. Las variedades Arapey y U1160.6 se destacaron por ser percibidas como secas y con poca intensidad de sabor, independientemente del método de cocción y a pesar de tener un contenido muy diferente de SS. Esto demuestra que otros factores influyen también en la percepción y clasificación de las muestras. Algunas de las diferencias entre variedades se vieron afectadas por el método de cocción. En el caso del horneado, las

variedades Cuarí, U1166.15 y U1103.7 se destacaron por su humedad, mientras que la variedad Cambará se caracterizó por su cremosidad. Estas características se asociaron con variables del perfil de textura, siendo muy diferentes entre muestras. En la cocción por hervido estas cuatro variedades fueron destacadas por su dulzor e intensidad de sabor, mientras que la variedad Cambará presentó características de textura similares a la variedad Arapey. Los resultados del presente trabajo señalan el potencial del programa de mejoramiento genético para la obtención de variedades de boniato con características sensoriales valoradas positivamente por el consumidor uruguayo.

Presentado en: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos-CIIAL 2016, Punta del Este, Uruguay.