

Aplicación del Mapeo Proyectivo y CATA para mejorar la calidad sensorial de los cultivares de boniato uruguayos

Moltini AI², Vicente E¹, Alcaire F⁴, Luque E¹, Pintos P¹, Ghelfi B¹, Ares G⁴, Lado J^{1,2}

amoltini@inia.org.uy

El programa de mejoramiento genético de boniato del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) se focaliza en el desarrollo de nuevos cultivares destacados en su comportamiento agronómico (aspectos como rendimiento, forma, tamaño y resistencia a plagas y enfermedades) y cumplimiento de los estándares comerciales, así como con una calidad sensorial destacada. En este contexto, se aplicó la metodología de mapeo proyectivo, con 25 evaluadores semi-entrenados con el objetivo de evaluar las características sensoriales de nuevos materiales de boniato, mientras que la metodología CATA (check-all-that-apply) fue utilizada para evaluar la percepción del consumidor sobre los materiales más destacados. En una primera etapa, se analizaron seis materiales aplicando mapeo proyectivo (INIA Cuarí, INIA Cambará, INIA Arapey, U1103.7, U1166.15 and U1160.6). Se evaluaron también las características fisicoquímicas (color, firmeza, textura-TPA y sólidos solubles) luego del proceso de horneado de las muestras (200°C, en promedio 80 min). Los materiales INIA Cuarí, U1166.15 y U1103.7 fueron percibidos como claramente diferentes del resto, siendo descritos por los evaluadores como húmedos, mientras que INIA Cambará fue caracterizado como cremoso. INIA Cuarí, INIA Cambará y U1103.7 se describieron como sabrosos, dulces y con buena textura, mientras que INIA Arapey y U1160.0 fueron clasificados como fibrosos, duros, desagradables y secos. Estas diferencias no se asociaron con el contenido de sólidos solubles, mientras que otras características fisicoquímicas como la textura sí mostraron ejercer un papel relevante en la percepción global de la muestra por los evaluadores. INIA Arapey, INIA Cambará, INIA Cuarí y U1103.7 fueron a su vez evaluados por 100 consumidores en una prueba realizada en el Mercado Agrícola en Montevideo, utilizando una escala hedónica de aceptabilidad de 9 puntos. Todos los materiales mostraron una elevada aceptabilidad (6,3-7 en una escala de 0-9). El cultivar INIA Cambará fue el material que los consumidores

clasificaron como más cercano al boniato ideal, siendo descrito como sabroso, cremoso y dulce. Los resultados obtenidos en el presente trabajo destacan el potencial de las metodologías sensoriales como herramientas clave para retroalimentar los programas de mejoramiento genético.

Presentado en: Sensometrics 2018, Montevideo, Uruguay.