

## **Evaluación de calidad de fruta y aceptabilidad de diferentes cultivares de frutilla**

Lado, J.<sup>1</sup>; Vicente, E.<sup>1</sup>; Manzzioni, A.<sup>1</sup>; Ghelfi, B.<sup>1</sup> y Ares, G.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Salto, Uruguay.

<sup>2</sup>Sección Análisis Sensorial, Cátedra Ingeniería de Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República.

[jlado@inia.org.uy](mailto:jlado@inia.org.uy)

La producción de frutilla en Uruguay posee como destino principal su consumo en el mercado interno. El sistema de producción en el litoral norte está basado en micro y macrotúneles, con el objetivo de producir fruta durante otoño, invierno y primavera. Las frutillas más tempranas, obtenidas en el mes de junio y julio, reciben los mejores precios pero presentan frecuentes problemas de coloración. El objetivo del programa de mejoramiento de INIA es contar con variedades adaptadas a las condiciones ambientales, resistentes a enfermedades y plagas, de alta calidad, sabor y vida postcosecha. El objetivo del trabajo consistió en la evaluación de calidad de fruta de 6 cultivares de frutilla (INIA Yvahé, INIA Guenoa, Yuri, Earlibrite, K50.4 y J37.2) durante la estación productiva y la evaluación sensorial de los 3 cultivares INIA disponibles en el mercado. El cultivo fue realizado en un predio comercial, en macro túneles, seleccionándose fruta totalmente coloreada. Se trabajó con 3 repeticiones por variedad, evaluando calidad externa e interna en cosecha (color externo e interno, firmeza, sólidos solubles, acidez), para cada fecha considerada (Junio, Setiembre y Octubre). Se seleccionaron 3 (INIA Yvahé, INIA Guenoa, Yuri) para su evaluación sensorial con consumidores en la cosecha de Octubre. Yuri se destacó por su calidad de fruta, siendo el cultivar más firme (20-55 % mayor según fecha de cosecha) en todas las fechas de cosecha. Respecto a la evaluación sensorial, los tres cultivares alcanzaron altos puntajes (6,5-7,0 en escala del 1 al 9) de aceptabilidad global, no encontrándose diferencias significativas entre ellos. De acuerdo a la percepción de los consumidores, existieron claras diferencias en las características sensoriales de los cultivares, principalmente en su dulzor, acidez, tamaño, firmeza y forma. El cultivar Yuri fue percibido por los consumidores como más dulce y firme que INIA Guenoa e INIA Yvahé, mientras que esta última se diferenció por su mayor acidez y su forma irregular. Es posible concluir que existen diferencias en la calidad de fruta obtenida en función de la época de cosecha (mayores sólidos solubles en inicio y fin de estación, al igual que ocurre con la firmeza) y que se cuenta con variedades altamente aceptadas por el consumidor uruguayo.