

Calidad de Consumo en Variedades de Boniato

S.Carballo*, F.Vilaró, M.Cabot, G.Rodríguez
INIA- Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Uruguay
M.Borthagaray*, D.Gioscia, P.Betancurt
LATU- Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay
scarballo@lb.inia.org.uy, mbortha@latu.org.uy

El presente trabajo describe una experiencia de degustación de cuatro variedades de boniatos, Beauregard, INIA- Arapey, Morada INTA, y el clon E9227.1, en dos formas de cocción, hervidos y horneados, realizada en INIA y LATU. Dos paneles pilotos de consumidores de ambas instituciones, evaluaron los atributos de sabor, textura, color y agrado general, empleando una escala hedónica de nueve puntos. El aspecto comercial fue evaluado estableciendo el orden de preferencia de las variedades sin cocinar. Se realizaron ensayos fisicoquímicos de fructosa, glucosa, sacarosa y maltosa sobre el material crudo y de materia seca y sólidos solubles totales a las muestras crudas y cocidas. El Morada se diferenció por su alto contenido de materia seca y sólidos solubles totales (SST) del material procesado. El análisis estadístico determinó mayor preferencia en aspecto comercial de Morada y clon E9227.1, como también un mayor valor en sabor y agrado general, tanto en la forma hervida como horneada. El valor obtenido en el atributo de color fue mayor en las variedades de pulpa naranja, Beauregard y clon E9227.1. Estos resultados podrían tomarse como orientativos de las preferencias de consumidores uruguayos y una referencia para el mejoramiento genético, la producción, el comercio y el consumo. Sería recomendable ajustar medidas analíticas que se correlacionen con las preferencias sensoriales.

Palabras claves: boniato, evaluación sensorial, consumidores