

Evaluación de la aceptabilidad y calidad sensorial de frutillas producidas mediante manejo agroecológico

Torres NA, Fili JM, Sanchez MV, Carmona PC
 INTA EEA Salta, Ruta Nac. 68 Km 172 Cerrillos, Salta, Argentina.
 e-mail: torres.nancy@inta.gov.ar



VIII CONGRESO
 INTERNACIONAL DE
 CIENCIA Y TECNOLOGÍA
 DE LOS ALIMENTOS CÓRDOBA
 (CICYTAC 2022)

INTRODUCCIÓN

Las características sensoriales de las frutillas tienen un rol crucial en su calidad y preferencia de los consumidores. En busca de nuevas alternativas más inocuas para su producción, en relación a la presencia de agroquímicos y buscando estándares de calidad, similar a las comerciales, el presente trabajo tuvo como objetivo evaluar la calidad sensorial de frutillas producidas con herramientas agroecológicas.

RESULTADOS

Los atributos que definieron la preferencia de los consumidores fueron: sabor (68%) destacaron intensidad de dulce (31%) y ácido (13%) y la categoría “rica y sabrosa” definida por los participantes (22%). En menor porcentaje refirieron al aspecto del fruto (12%), textura (9%) y aroma (5%) (Fig. 1). De acuerdo a la percepción de los consumidores, FA fueron más dulces y firmes; menos rojas y acidas que FC, mostrando diferencias estadísticamente significativas para dulce y acida ($p=0,05$) (Tabla 1). Esta descripción sensorial, coincidió con los resultados del análisis químico de acidez, antocianos y sólidos solubles, cuyos valores fueron para FA: 0,55 p/p Ác. Cítrico - 29,1mg/100g - 9,6°Brix, FC: 0,95 p/p Ác. Cítrico - 28,1mg/100g - 8,1°Brix respectivamente. La aceptabilidad de FA fue del 86% mayor respecto a FC de 56%, mostrando diferencias significativas ($p<0,0001$) El porcentaje de intención de consumo y compra fue alto para ambas frutillas (Consumo; FA 94%-FC 74%, compra FA 90%-FC 61%) siendo favorecida FA para ambos casos. Con respecto al análisis de preferencia, el 75% eligió FA, el 23% FC y el 2% ambas frutillas, el aspecto que mayoritariamente tuvieron en cuenta en esta elección fue el referido al sabor.

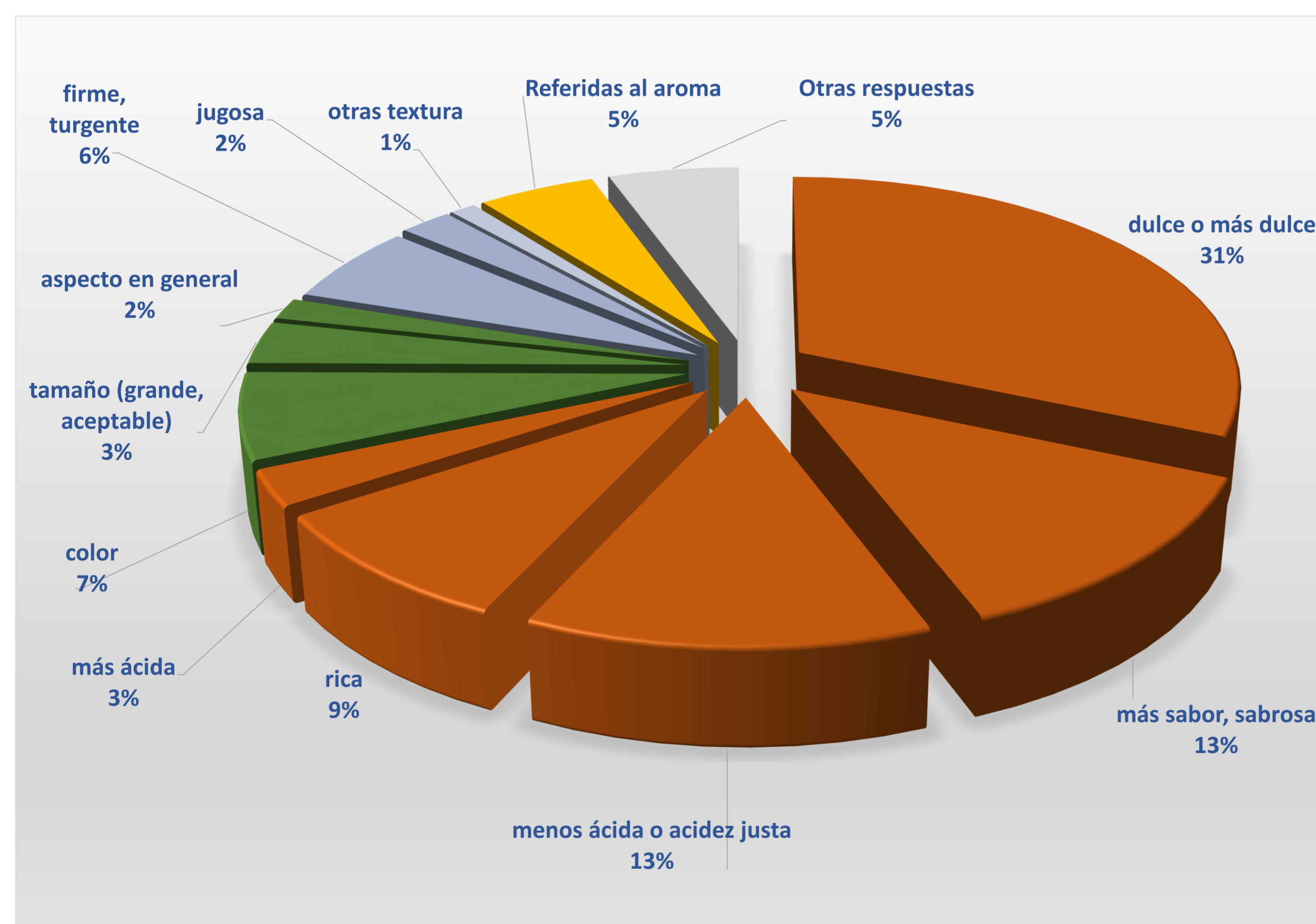


Fig. 1 Atributos que definen preferencia de los consumidores

MATERIALES Y MÉTODOS

Se cultivaron frutillas siguiendo las recomendaciones para la producción agroecológica, con la aplicación de biofertilizantes (biol, lombricompost) y biopreparados: decocción de banana (aporte de potasio) y agua de tabaco (repelente de insectos). Las frutillas cosechadas se analizaron según: acidez, antocianos y sólidos solubles. Se realizó un panel sensorial con 120 consumidores que evaluaron las frutillas cultivadas (FA) y frutillas comerciales (FC) de igual variedad y producidas con manejo convencional. Se evaluó la aceptabilidad de los consumidores con una escala hedónica de 5 puntos. Se indagó preferencia, intención de compra y de consumo. Entre los parámetros sensoriales se evaluó: firmeza, color rojo, acidez y dulzor.

Manejo	Dulce	Roja	Ácida	Firme
FA	5,43 a	5,77 a	3,41 a	6,01 a
FC	4,02 b	6,29 a	5,39 b	5,80 a

Tabla 1. Atributos sensoriales valorados por los consumidores según manejo convencional o con la aplicación de herramientas agroecológicas.

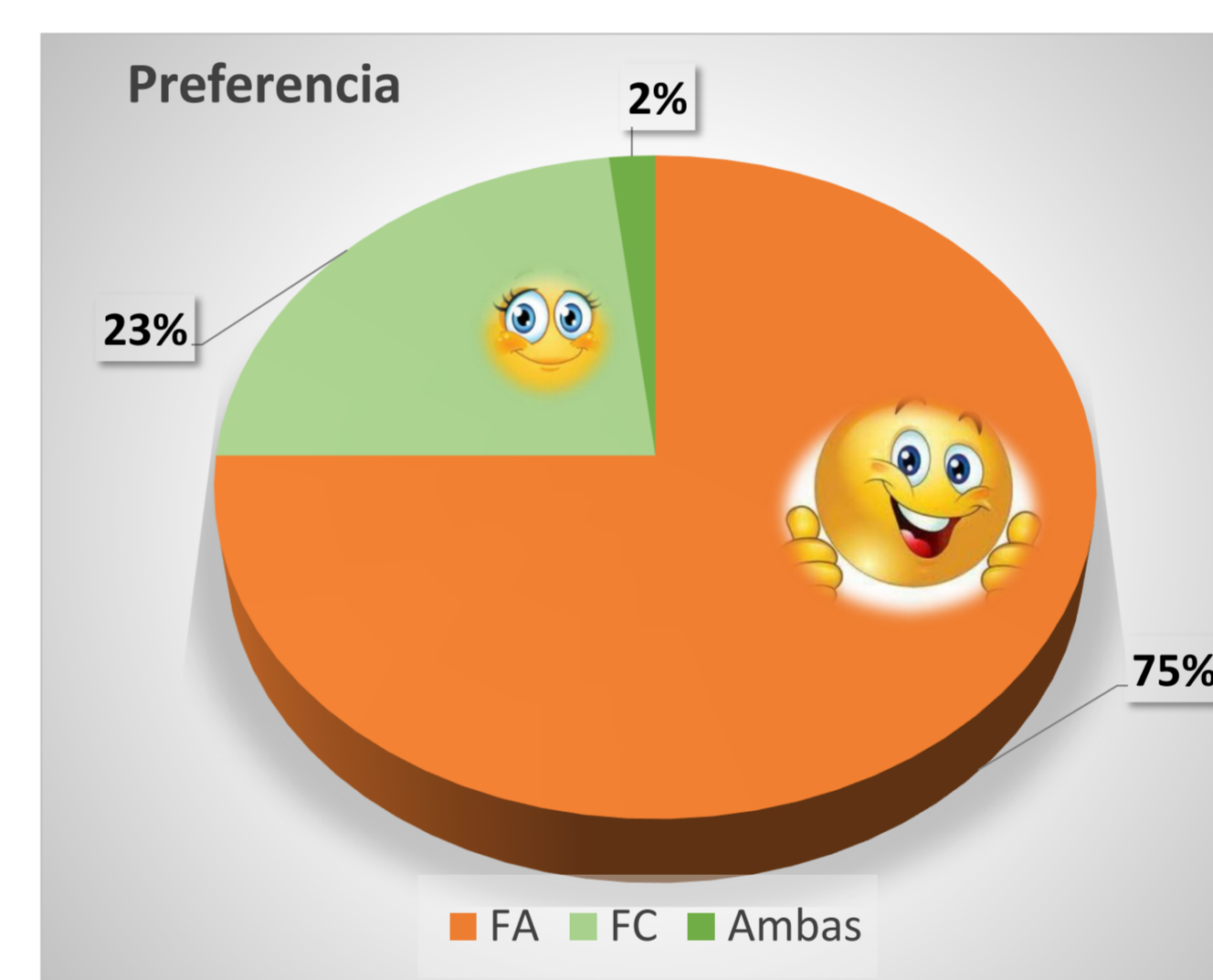


Fig. 2. Análisis de preferencia del consumidor de frutillas según manejo.

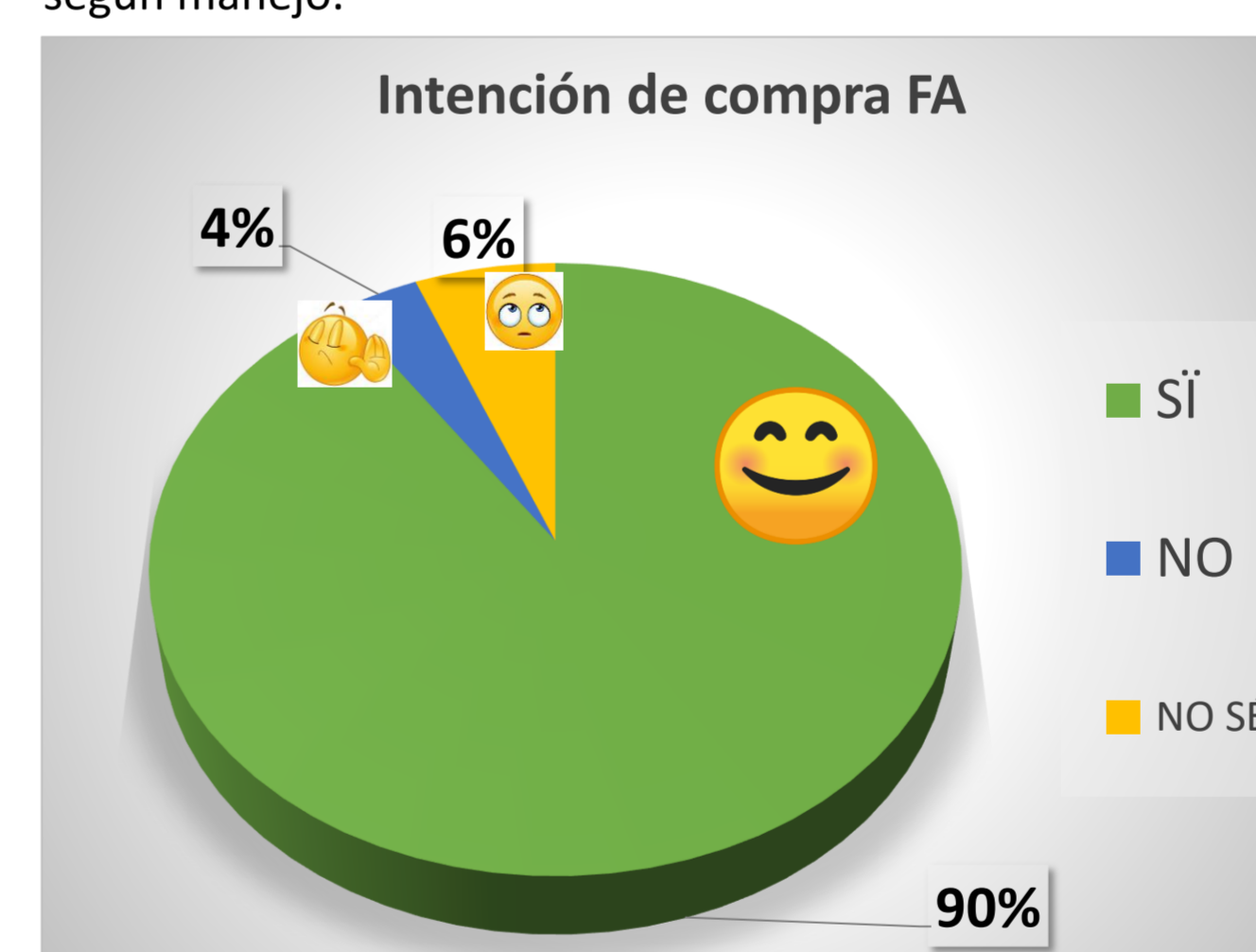


Fig. 3. Intención de compra para frutilla producida con herramientas agroecológicas.

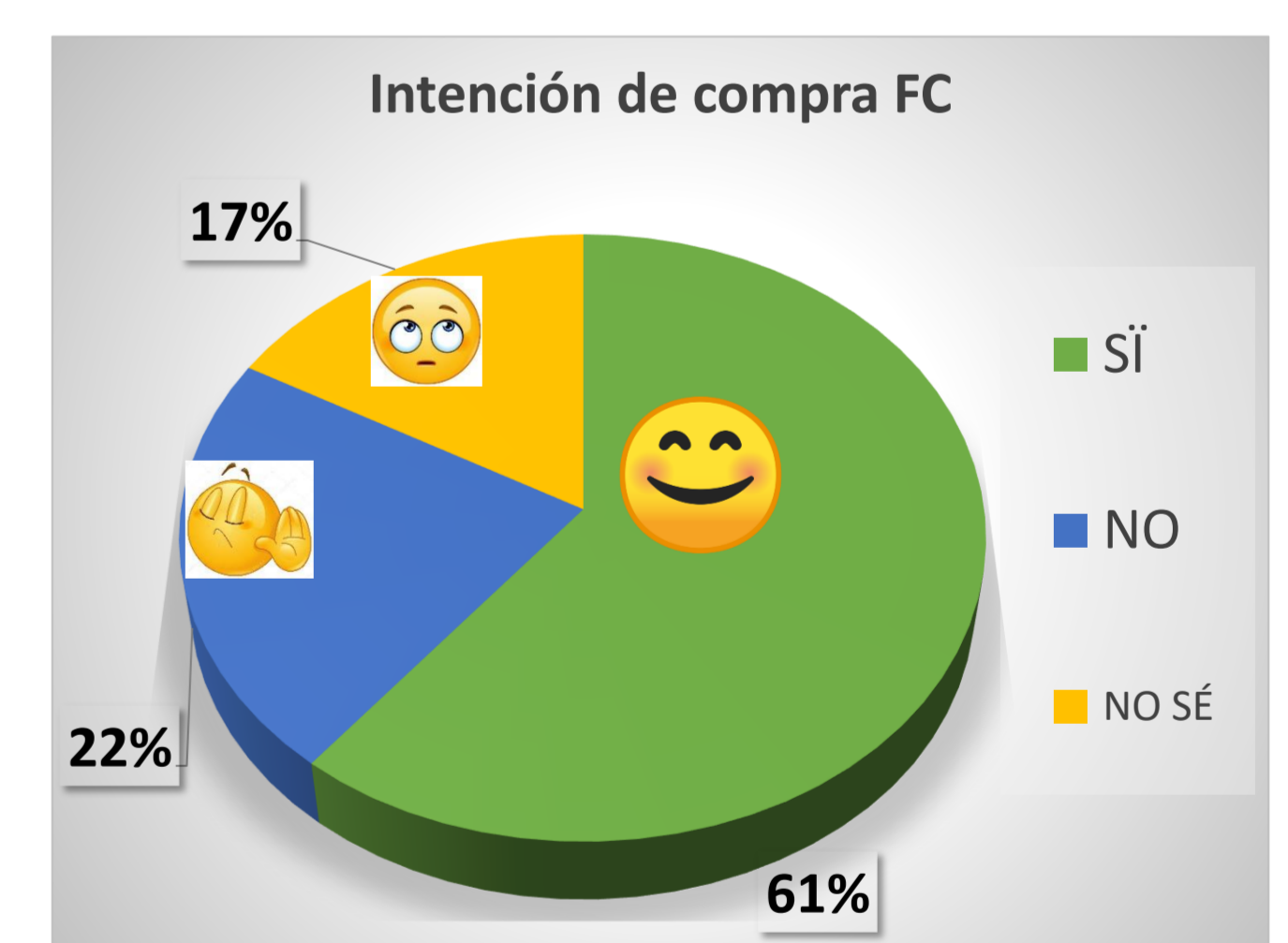


Fig. 4. Intención de compra para frutilla producida con manejo convencional.

CONCLUSIONES

La frutilla cultivada con manejo agroecológico, alcanza una calidad con atributos sensoriales que determinaron su mayor aceptabilidad y preferencia frente a la comercial.