

Nivel de aceptabilidad de ocho variedades de uva de mesa



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Nivel de aceptabilidad de ocho variedades de uva de mesa



Silvana M. Quizama
INTA AER Villa Regina
Junio 2018

Fotografías: gentileza Ing. Facundo Iturmendi – Universidad Nacional de Río Negro

NIVEL DE ACEPTABILIDAD DE OCHO VARIEDADES DE UVA DE MESA

Con el objetivo de evaluar el nivel de aceptación de distintas variedades de vid para mesa, la Técnica Universitaria en industrias de la alimentación Silvana Quizama y el Ing. Agr. Msc. Sergio Ziauriz, técnicos de la Agencia de Extensión Rural Villa Regina del INTA organizaron dos degustaciones de uvas durante el año 2018, en esa localidad. El método utilizado fue el análisis sensorial y el trabajo se enfocó en conocer las preferencias de consumidores no entrenados en la materia sobre ocho variedades de uva: Red Globe, Alfonso Lavallée, Serna (Moscatel sin semilla), Pasiga, Cardinal, Centennial seedless, Italia y Crimson seedless (Anexo I), todas ellas cultivadas en la Estación Experimental Alto Valle del INTA.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se realizaron dos instancias de degustación. La primera en la Planta de Alimentos Sociales de la Universidad Nacional de Río Negro, donde el grupo de panelistas estuvo integrado por alumnos y docentes de la institución, y la segunda en la Agencia de Extensión mencionada, a la cual concurren productores y público en general. Entre las dos jornadas se contó con un panel de catadores integrado por 27 personas (17 mujeres y 10 varones) sin experiencia en análisis sensorial, cuyas edades oscilaron entre los 19 y los 74 años.

Las variedades analizadas fueron Red Globe, Alfonso Lavallée, Serna (Moscatel sin semilla), Pasiga, Cardinal, Centennial seedless, Italia y Crimson seedless provenientes de cultivares existentes en la Estación Experimental Alto Valle de INTA (zona rural de Allen, Río Negro).

Las muestras fueron cosechadas el día anterior a la degustación y transportadas a la localidad de Villa Regina, donde se las mantuvo en cámara frigorífica a temperatura de 1°C hasta cuatro horas antes del estudio.

La preparación de las muestras consistió en el lavado de los racimos y posterior desgrane y colocación de tres o cuatro bayas en vasitos de plástico. Las muestras fueron servidas a temperatura ambiente, debidamente codificadas y acompañadas de galletitas crackers sin sal y un vaso de agua para el enjuague bucal.

Cada muestra (variedad de uva de mesa) se entregó acompañada de una ficha impresa con una escala hedónica de 9 puntos, en la que el evaluador debía escribir sus respuestas de acuerdo con su nivel de agrado de las distintas características o atributos del producto.



En la escala mencionada se incluyeron descriptores que iban desde “me gusta muchísimo” hasta “me disgusta muchísimo” (Anexo II).

Los atributos evaluados por los panelistas fueron: el color, la forma, el tamaño, la firmeza del fruto, las características del hollejo, la presencia de semillas, la jugosidad y el sabor. Para evaluar el atributo sabor se recomendó el enjuague bucal con agua y la ingesta de galletitas antes de probar cada muestra, incluso la primera.

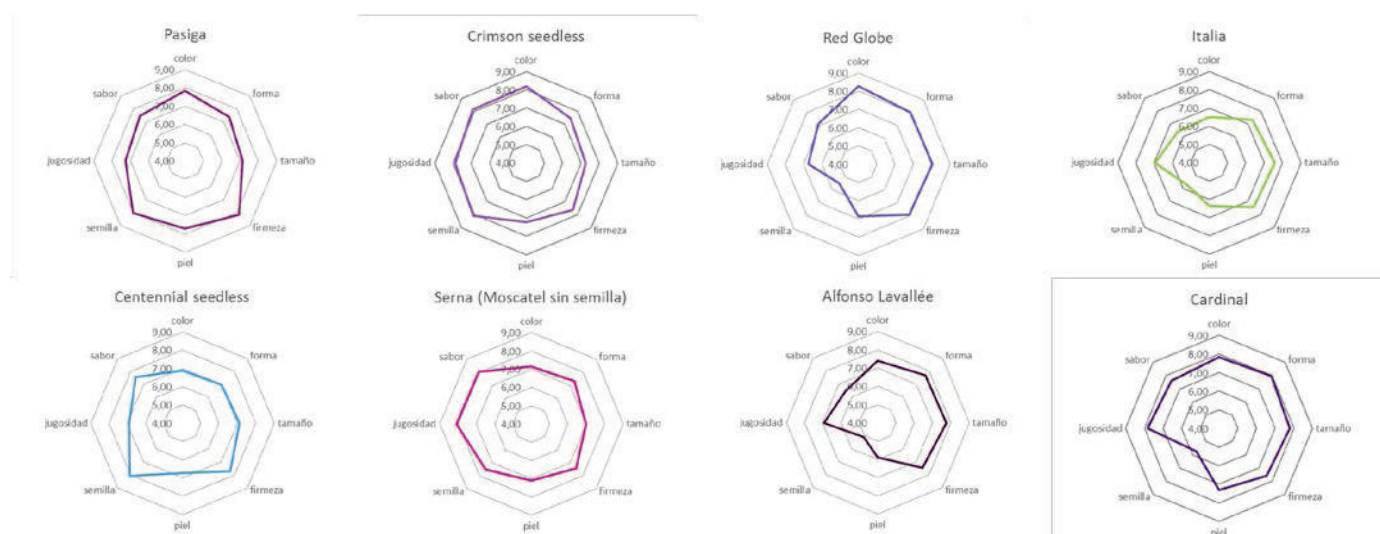
RESULTADOS OBTENIDOS

A continuación se resumen los resultados del nivel de aceptabilidad de las muestras analizadas en función de los ocho atributos analizados.

Tabla N° 1. Puntuaciones medias obtenidas en las distintas variedades según los atributos evaluados

Variedad	Color	Forma	Tamaño	Firmeza	Piel	Semilla	Jugosidad	Sabor
Pasiga	7,85	7,41	7,15	8,19	7,7	8,04	7,26	7,48
Crimson	8,19	7,44	7,26	7,63	7,22	8,07	7,89	8,11
Red Globe	8,26	8	8,04	7,93	6,85	5,48	6,74	7,11
Italia	6,52	7,33	7,59	7,44	6,37	5,7	6,96	6,41
Centennial Seedless	6,89	7	7,11	7,7	6,74	8,07	6,89	7,59
Serna (Moscatel sin semilla)	7,15	7,33	7	7,44	7,11	7,52	8,07	8,04
Alfonso Lavallée	7,41	7,67	7,74	7,48	5,89	5,07	6,93	6,48
Cardinal	7,81	7,96	7,78	7,59	7,3	5,74	7,81	7,63

Gráfico N° 1. Aceptabilidad de las distintas variedades de uva de mesa según los atributos evaluados



De la observación del Gráfico N°1 se puede concluir que las preferencias están dadas hacia variedades cuyas bayas reúnan dos o más de los siguientes atributos:

Color

Al evaluar el color, las variedades mejor calificadas fueron Alfonso Lavallée, Cardinal, Pasiga, Crimson seedless y Red Globe, cuyas bayas tienen una coloración que va desde el negro azulado hasta el rojo, respectivamente. Los menores valores de preferencia fueron obtenidos por los cultivares con bayas de color claro o las denominadas uvas blancas.

Forma

Respecto a la forma, hubo una marcada predilección hacia las variedades Serna, Alfonso Lavallée, Cardinal, Pasiga y Red Globe, cuyos granos presentan una forma redonda.

Tamaño:

En cuanto al tamaño, las variedades Alfonso Lavallée, Cardinal, Pasiga y Red Globe fueron las mejor calificadas por tener racimos compuestos por granos medianos a grandes.

Firmeza:

Al observar los valores medios para el atributo firmeza se puede concluir que las variedades no se diferenciaron, aunque hubo una leve preferencia por Pasiga, Red Globe y Centennial Seedless.

Piel:

De las características de la piel u hollejo se puede afirmar que las variedades Alfonso Lavallée e Italia fueron consideradas las menos agradables por la particularidad de tener hollejos consistentes y pruinosos.

Semillas:

En el atributo semillas, Centennial seedless, Crimson seedless y Pasiga fueron consideradas más agradables en contraposición a Alfonso Lavallée y Red Globe, que obtuvieron las menores calificaciones. Es decir que para los consumidores la ausencia de semillas es un aspecto deseable.

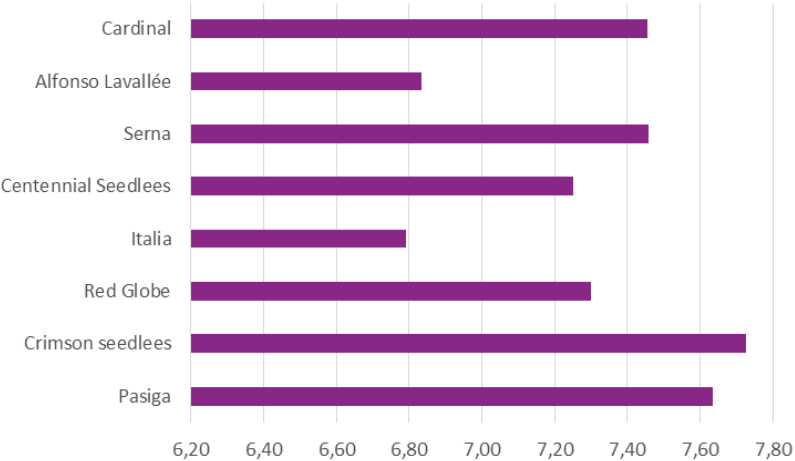
Jugosidad:

En cuanto a la jugosidad, las variedades Serna (Moscatel sin semilla), Crimson seedless y Cardinal se mostraron como las de mayor agrado.

Sabor:

En el atributo sabor, nuevamente las variedades Serna (Moscatel sin semilla), Crimson seedless y Cardinal fueron preferidas por su dulzura. Alfonso Lavallée e Italia se mostraron como las de menor agrado, quedando en una categoría intermedia Centennial seedless, Pasiga y Red Globe, con preponderancia de sabores neutros.

Gráfico Nº 2. Aceptabilidad global de las ocho variedades de uva de mesa evaluadas.



Con respecto a la aceptabilidad global de las variedades evaluadas, la observacion del presente gráfico permite concluir que, de acuerdo con los análisis realizados por los panelistas, las variedades Crimson seedless, Pasiga, Serna (Moscatel sin semilla) y Cardinal fueron las más preferidas en comparación con Red Globe, Centennial seedless, Alfonso Lavallée e Italia.

Como se puede observar en el gráfico, los valores promedio que registra cada variedad, corresponden a una apreciación comprendida entre las valoraciones “me gusta moderadamente” (7) y “me gusta mucho” (8) de la escala hedónica, es decir que si bien existe una preferencia global hacia alguna variedad, todas gustan en distinta medida en función de algún atributo que se destaca. Es frecuente que en este tipo de prueba sensorial se encuentre una aceptabilidad general de las muestras evaluadas, dado que los consumidores raramente utilizan los extremos y hay una tendencia central de selección, donde los puntos 5-6-7 son los más usados.

CONCLUSIONES:

1. Las variedades Crimson seedless, Serna (Moscatel sin semilla) y Cardinal fueron las más apreciadas en comparación con el resto de las variedades evaluadas en cuanto a las características de la piel (hollejo), jugosidad y sabor.
2. La variedad Crimson seedless fue muy valorada no solo por el sabor y la jugosidad, sino también por el color y la ausencia de semilla.
3. La jugosidad y el sabor, en ese orden, fueron los atributos que más valor tuvieron para los evaluadores.
4. Un caso particular fue el de la variedad Pasiga, que pese a ser un cultivar diseñado exclusivamente para la producción de pasas tuvo una valoración general alta por su color, la firmeza de la baya y la ausencia de semilla.
5. La ausencia de semillas fue un atributo muy valorado.
6. La preferencia de los consumidores estuvo dirigida hacia las variedades de uvas de colores rojos a negro, siendo Italia y Centennial seedless las que menor puntuación obtuvieron.

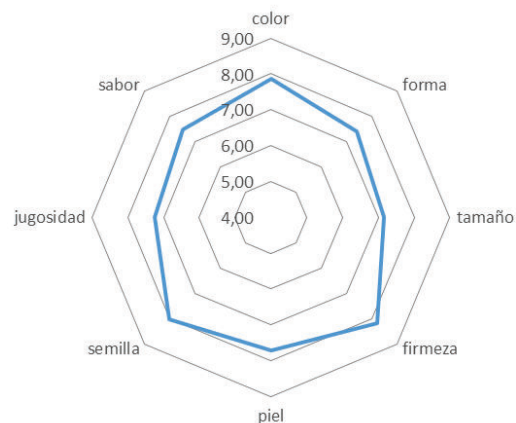
Anexo I: Características de los frutos de las variedades evaluadas y aceptabilidad de los atributos

PASIGA



Su racimo es de tamaño mediano. Las bayas son medianas, esféricas, con piel fina, color negro, sin semillas, con contenido de azúcar de 16 ° brix y sabor neutro.

Esta variedad fue desarrollada exclusivamente para pasa. Su nombre deriva de “pasa con sabor a higo”.

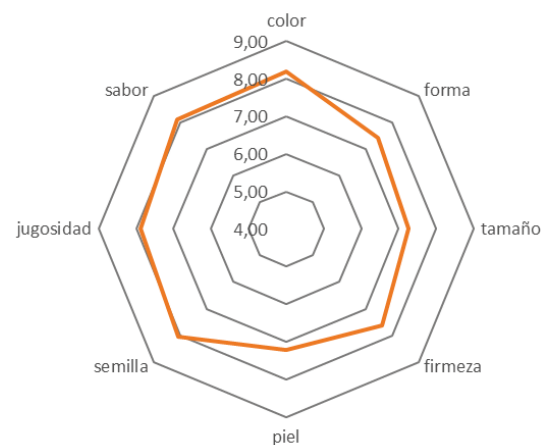


CRIMSON SEEDLESS



Es una uva roja con bayas firmes y quebradizas. De baya media a grande, con forma

elíptica alargada y piel gruesa. Racimo de tamaño medio, de forma cónica. Su pulpa es crujiente y de sabor dulce con un contenido de azúcar de 18° Brix. Como toda uva apirena, su principal ventaja es la ausencia de semillas, muy apreciada por los consumidores puesto que facilita su consumo.

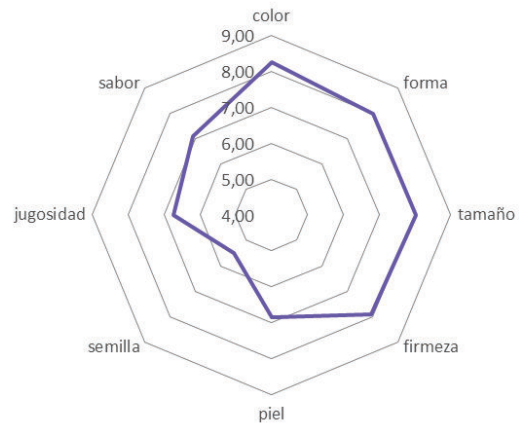


RED GLOBE



Presenta racimos grandes, cuneiformes, alargados, sueltos, de un peso medio de 800 gramos.

Sus bayas son grandes, de forma elíptica corta, con hollejo espeso y resistente, fácil de desprender, pruinoso, de color rojo intenso. Su pulpa es carnosa y firme, de sabor neutro. El peso medio de las bayas es de 10 a 15 gr (miden de 21 a 28 mm). Estas presentan 3 semillas y su contenido de azúcar es de 16º Brix.

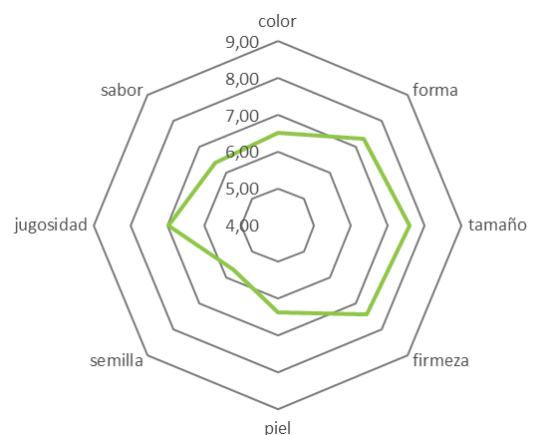


ITALIA



Tiene racimos medio a grandes, cilíndrico cónicos, sueltos a llenos.

Sus bayas son grandes, de color blanco-dorado y de forma algo irregular, ovoide y elipsoidal-corta, mediana y alargada. La pulpa es algo crujiente, carnosa y presenta un perfume ligeramente moscatelizado. Presentan semillas y su contenido de azúcar es de 17-18º Brix.



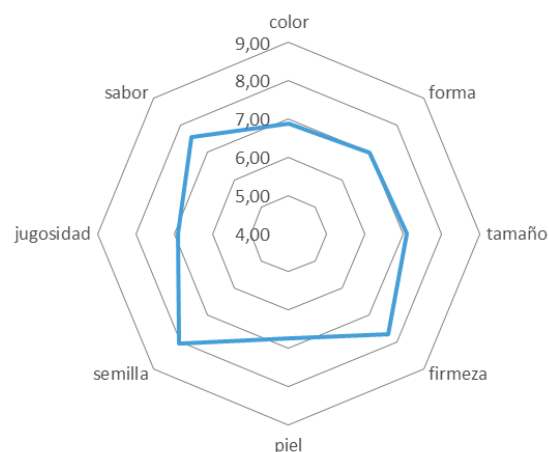
CENTENNIAL SEEDLESS



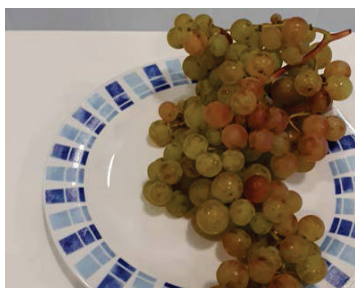
Los racimos son de tamaño medio a grande (550-610g), cilíndrico-cónicos y sueltos.

Las bayas son de tamaño medio y forma elíptica-larga. Color verde-amarillo. Tienen un sabor neutro y consistencia de la pulpa semi crujiente con contenido de azúcar de 16º Brix

Las bayas son de tamaño medio y forma elíptica-larga. Color verde-amarillo. Tienen un sabor neutro y consistencia de la pulpa semi crujiente con contenido de azúcar de 16º Brix



SERNA (MOSCATEL SIN SEMILLA)

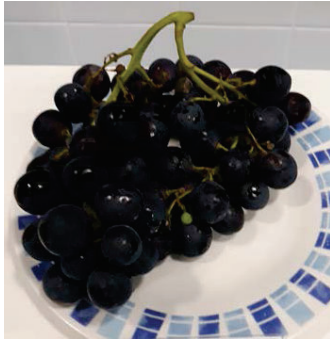


El racimo es grande, suelto alado, con un peso medio de 700 gramos. La baya es mediana, redonda, con

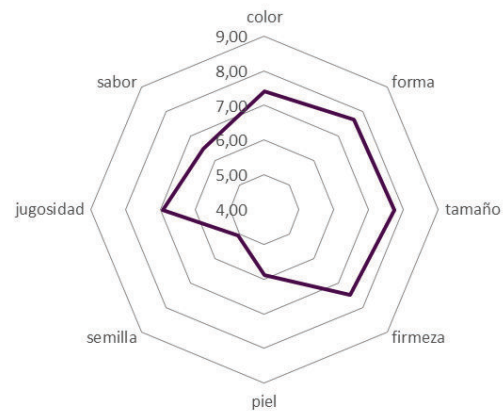
hollejo medianamente resistente, con poca pruina y de color rosado pálido, pulpa semicrocante con sabor a moscatel. No presenta semillas y su peso medio es de 5 gramos, con una concentración de azúcar de 16º Brix.



ALFONSO LAVALLÉE



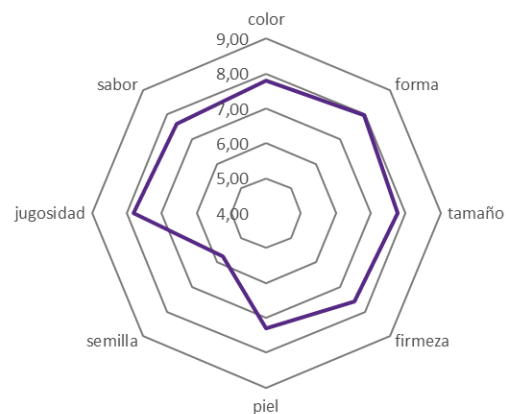
Su racimo es de tamaño mediano, cilindro cónico, algo compacto, con un peso medio de alrededor de 600 gramos. Las bayas son medianas a grandes, esféricas, con hollejo pruinoso y consistente, de color negro azulado oscuro y pulpa medianamente crocante y jugosa, de buen sabor. Su peso medio es de 7 gramos, con 2 a 3 semillas y una concentración de azúcar de 16º brix.



CARDINAL



De racimo grande, cilindro-cónico, alargado, suelto, con un peso medio de 600 gramos. Sus bayas son grandes, redondas, con un hollejo de mediana resistencia, pruinoso, de color rojo violáceo intenso y pulpa crocante, dulce y neutra. Presentan 2 a 3 semillas y tienen un peso medio entre 8 a 9 gramos, con una concentración de azúcar de 15º a 16º Brix.



Anexo II: Ficha de evaluación con escala hedónica

Muestra : _____									
Nombre: _____									
Fecha: _____									
Edad: _____									
Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos									
	Características	Color	Forma	Tamaño	Firmeza	Piel	Semilla	Jugosidad	Sabor
9	Me gusta muchísimo								
8	Me gusta mucho								
7	Me gusta moderadamente								
6	Me gusta poco								
5	No me gusta ni me disgusta								
4	Me disgusta poco								
3	Me disgusta moderadamente								
2	Me disgusta mucho								
1	Me disgusta muchísimo								
MUCHAS GRACIAS!!!									

REFERENCIAS

<https://inta.gob.ar/documentos/uva-de-mesa-red-globe>

<https://inta.gob.ar/documentos/uva-de-mesa-alfonso-lavallee>

<https://inta.gob.ar/documentos/uva-de-mesa-cardinal>

<https://inta.gob.ar/documentos/uva-de-mesa-serna-moscatel-sin-semilla>

<http://www.viveroslorente.com/planta-de-vid/uva-crimson-seedless>

https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-13_uva_de_mesa_y_antiguos_cepajes_cuyanos.pdf

http://www.viveroscortes.com/p48_centennial_seedless.aspx

PIVA, C.R.; LOPEZ GARCIA, J. L.; MORGAN, W. Nivel de aceptabilidad para cinco variedades de uva de mesa en el mercado español. Revista Brasileira Fruticultura, Jaboticabal, v. 28, n.1, p.60-63, 2006 (www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-29452006000100018)