

**Calidad de consumo en variedades de frutilla (*Fragaria x ananassa* Duch.)**

S. Carballo<sup>1</sup>, [scarball@inia.org.uy](mailto:scarball@inia.org.uy)

M. Scalone<sup>2</sup>, [piraraja@adinet.com.uy](mailto:piraraja@adinet.com.uy), [mscalone@mgap.gub.uy](mailto:mscalone@mgap.gub.uy)

M. Borthagaray<sup>3</sup>, [MBORTHA@latu.org.uy](mailto:MBORTHA@latu.org.uy)

M. González<sup>1</sup> [matgon@lb.inia.org.uy](mailto:matgon@lb.inia.org.uy)

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), <sup>2</sup>Dirección General de la Granja (DIGEGRA-, ex-JUNAGRA), <sup>3</sup>Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

**Palabras clave:** frutillas, preferencia de consumidores, aspecto comercial.

Los consumidores han incrementado sus requerimientos de alimentos con mayor valor nutricional y atributos sensoriales tales como color, sabor y textura. En frutillas, los atributos de aceptación impulsan las compras del público. El objetivo de éste trabajo fue evaluar preferencias de consumidores por los atributos sensoriales de variedades disponibles en el mercado uruguayo. El estudio fue realizado sobre frutas cosechadas en predios comerciales del sur de Uruguay en la primavera del 2005 y 2006. En el primer año, se evaluaron en INIA y LATU parámetros fisicoquímicos y atributos sensoriales en cinco variedades de Día Corto (INIA-Arazá, INIA-Ivapitá, INIA-Ivahé, Ventana y Camarosa) y dos de Día Neutro (Seascape y Aromas). En el segundo año se evaluaron en un centro comercial los atributos sensoriales de 3 variedades de Día Corto (Camarosa, INIA-Guenoa e INIA-Ivahé) y una de Día Neutro (Aromas). Los resultados mostraron una alta correlación entre sólidos solubles totales y atributos sensoriales (color, textura y sabor). INIA-Ivahé fue la de mayor agrado general junto con Camarosa en el 2005 y junto con INIA-Guenoa en el 2006. Camarosa fue, además, la mejor valorada por sus aspectos externo e interno en el primer año y Aromas la peor ranqueada en ambos años. Estos resultados indican que variedades nacionales podrían promoverse por su destacable sabor. Trabajos futuros deberían investigar atributos preferenciales de otras zonas productivas y fechas de cosecha.