

Análisis sensorial y características del fruto del híbrido FHIA-3, en condiciones agro ecológicas de bosque muy seco tropical, en Venezuela. Resultados preliminares

Aular Jesús¹; Gustavo Martínez²

¹Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado-Posgrado de Horticultura- Apartado Postal 400, jesusaular@ucla.edu.ve ; ² Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas- CENIAP. Maracay, martinezgve@yahoo.es . Venezuela.

En Venezuela, las musáceas constituyen el principal grupo de frutales en superficie y volumen de producción. Sin embargo, el bajo nivel tecnológico y la incidencia de enfermedades determinan que los rendimientos sean bajos. Los híbridos FHIA, se caracterizan por tolerar las principales enfermedades y adaptarse a un amplio rango de condiciones agras ecológicas, pero la escasa información disponible de estos materiales en el país, sobretodo relacionada con los atributos de calidad de la fruta, que son desconocidos por los consumidores, limitan marcadamente su producción y expansión comercial. Los objetivos de este trabajo estuvieron dirigidos sobre el híbrido FHIA-3, para: 1) Caracterizar física y químicamente frutos producidos en condiciones agro ecológicas de bosque muy seco tropical (Tarabana, Estado. Lara), en Venezuela, y 2) evaluar la aceptación y nivel de agrado para el fruto fresco o tostón (chips). Se colectaron tres racimos en madurez fisiológica, se usaron 60 frutos en madurez de consumo, para caracterizar el fruto y la pulpa; y 26 jueces y 80 frutos para el análisis sensorial. Se obtuvo que: a) La masa fresca del fruto y el porcentaje de pulpa, producido en estas condiciones agro ecológicas, pueden ser considerados como aceptable; b) La parte comestible del fruto, presentó acidez total titulable de 0,48 y sólidos solubles totales de 20,45 (°Brix), c) El análisis sensorial tanto del fruto fresco como del tostón, es favorable ya que los jueces aceptaron y calificaron muy bien ambas opciones.

Palabras claves adicionales: Musáceas, FHIA-3, Frutos, Aceptación, Preferencia.