

Nota de Investigación

EVALUACIÓN DE VARIEDADES DE UVA DE MESA (*VITIS VINIFERA L.*) COSECHADAS EN LA SUBESTACIÓN DE FORTUNA EN 1986¹

En abril de 1986, en el proyecto H-94-M ("New Plants, Their Introduction, Multiplication, Evaluation and Preservation - Grapes"), se evaluaron por primera vez las uvas de mesa de la Subestación de Fortuna, Juana Díaz, P. R. Se compararon seis variedades de uva en cuanto a su apariencia, sabor, dulzura, acidez y aceptación general.

Las variedades fueron Tamiami, Lake Emerald, Fortuna blanca, Ribier, Exotic y Cardinal a base de una escala hedónica de cinco puntos para cada uno de los atributos estudiados.²

La evaluación sensorial de las uvas la hizo un grupo de catadores entrenados en el Laboratorio de Tecnología de Alimentos de la Estación Experimental Agrícola. De un máximo posible de cinco puntos la variedad Cardinal obtuvo 4.42 en aceptación general, la variedad Fortuna blanca 4.17 y la variedad Ribier 4.16 (cuadro 1). Por otro lado, la variedad Lake Emerald solo obtuvo 2.20 en esa misma categoría; la Tamiami obtuvo

3.13 y la Exótica una aceptación moderada de 3.80.

Los resultados obtenidos no fueron una sorpresa. En evaluaciones informales en la Subestación de Fortuna, Tamiami y Lake Emerald habían sido rechazadas consistentemente. En cambio, Fortuna blanca, Ribier y Cardinal fueron siempre bien aceptadas en todas las ocasiones.

Las variedades Lake Emerald y Tamiami resultaron ser muy ácidas, lo que confirmó los hallazgos anteriores,³ con puntuaciones de 2.53 y 2.47 de un máximo posible de cinco, respectivamente. La más ácida de las otras cuatro variedades obtuvo un promedio de 3.92. Del mismo modo, Fortuna blanca, Cardinal, Ribier y Exotic fueron bastante dulces. La menos dulce obtuvo un valor de 3.67. Tamiami y Lake Emerald, en cambio, solo alcanzaron valores de 2.66 y 2.60, respectivamente, contribuyendo a la baja calidad de esas variedades.

CUADRO 1.—Evaluación preliminar de variedades de uvas de mesa, abril 1986

Variedad	Promedios generales ¹				
	Apariencia	Sabor	Dulzura	Acidez	Aceptación general
Tamiami	3.98	2.53	2.66	2.47	3.13
Lake Emerald	2.87	2.07	2.60	2.53	2.20
Fortuna Blanca	4.42	3.75	3.67	4.17	4.17
Ribier	4.75	3.83	4.08	4.00	4.16
Exotic	3.60	3.40	4.20	4.20	3.80
Cardinal	4.67	4.00	3.87	3.92	4.42

¹Escala de 5 puntos: apariencia—5 = me gusta mucho; 1 = no me gusta; sabor—5 = excelente; 1 = pobre; dulzura—5 = muy dulce; 1 = no dulce; acidez—5 = no ácido; 1 = acidez intensa; y aceptabilidad general—5 = me gusta mucho; 1 = no me gusta.

²Manuscript submitted to Editorial Board 21 July 1987.

³Larmond E., 1977 Laboratory Method for the Sensory Evaluation of Food. Canada Dep. of Agric. Res. Branch. Publ. 1637.

Cabe señalar el hecho de que dos de las tres mejores variedades, Cardinal y Ribier, se han sembrado comercialmente en Guánica, Puerto Rico, durante los últimos años con muy buenos resultados. La Cardinal es una uva roja, grande, de muy buena apariencia y muy buen sabor. La Ribier ^{3,4} es lila oscuro, grande, de buena apariencia y buen sabor. Es posible que la Fortuna blanca⁴ no haya sido escogida debido al color amarilloso, que permite notar, e incluso resalta, cualquier imperfección en la aparien-

cia de la fruta. Por esta razón, la puntuación recibida por esa variedad en relación a su apariencia, fue de 4.42, la cual es ligeramente inferior a la obtenida por la Cardinal, 4.67 y la Ribier 4.75.

Rubén Vélez Colón
Investigador Ayudante
Subestación de Fortuna

Isabel Beauchamp de Coloni
Investigador
Laboratorio Tecnología de Alimentos

³Progress in Grape Variety in the Southern Region of Puerto Rico. T. S. Dhaliwal, J. López García y A. Cedeño Maldonado. Enero de 1967. Estación Experimental Agrícola, UPR, RUM, Río Piedras, Puerto Rico.

⁴Comportamiento de la Uva de Mesa, *Vitis vinifera* L., en la Subestación de Fortuna, Puerto Rico. Mayo de 1974. Estación Experimental Agrícola, UPR, RUM, Río Piedras, P. R.