



## EVALUACION SENSORIAL DE 12 VARIEDADES DE PIÑA (*Ananas comosus*)

CARMEN ARIDAI HERNANDEZ ESTRADA<sup>1</sup> y Laureano Rebolledo Martinez<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias. hernandez.carmen@inifap.gob.mx

Se realizaron evaluaciones sensoriales de 12 variedades de piña (*Ananas comosus*). La población muestra comprendió 33 personas de tres segmentos de edades 22 a 35, 40 a 55, 56 a 68 años respectivamente, el valor promedio de la edad es de 47 años, dos segmentos representaron 30.3 % de la muestra cada uno y uno el 39.4%, se considera entonces que la población muestra eran adultos y adultos mayores; a los cuales se les presentaron las variedades de piña Hawaii II, III y IV; Lybby; Champaka; MD-1 y 2; Criolla de Guerrero, Perola, Manzana, Kona y Cayena Lisa. La prueba consistió en evaluar la aceptación visual de los frutos de piña; posteriormente en recipientes individuales para cada juez y por cada variedad colocar trozos de piña picada; la evaluación recopiló la aceptación de color de la pulpa, aroma del fruto, sabor, dulzor, acidez, escaldada o sobremadurez; así como una percepción global del producto degustado. Los resultados arrojaron visualmente el 39.5 % prefirió la MD-2, un 15.2% la Champaka y 12.1 % la Hawaii III. La percepción global de los frutos también coloca a la Champaka como la que más gusto en la degustación, esto abre la oportunidad para la introducción de nuevas variedades de acuerdo a la aceptación por el consumidor.