

LAS PERSONAS CONSUMIRÁN CULTIVOS BIOFORTIFICADOS?

Robert Leyva¹, Orlando Chaveco¹, Nénsida Permy¹, Yovanis Ferraz¹, Naudy Caballero¹, Evelio García¹, Zoila Chacón¹, Claribel Serrano¹, Karina L. G. Montecinos², José A. G. Godoy², Rosa M. T. Hernández², Aracelly Serrano³, Ena Vílchez³, Michelle Sandino³, Patricia Carrillo⁴, Helena Pachón⁴.

¹Unidad de Extensión, Investigación y Capacitación Agropecuaria de Holguín, Cuba; ²Universidad Centroamericana, Nicaragua; ³Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Nicaragua; ⁴Centro Internacional de Agricultura Tropical, Nicaragua y Colombia.

El objetivo de este trabajo era evaluar qué tan aceptable, desde el punto de vista sensorial, son las recetas elaboradas con cultivos biofortificados. En Cuba, se evaluó un frijol negro con mayor contenido nutricional en comparación con un testigo local en la receta “potaje de frijol”; ésta fue evaluada por 80 productores y consumidores de frijol. En Nicaragua se evaluó una variedad aromática de arroz (*Azucena*) con mayor contenido nutricional en comparación con un arroz no-aromático comercial local; ésta evaluación la realizaron 203 jefes de familia con base en una receta de arroz cocido. En otra región de Nicaragua se evaluó una variedad de camote con mayor contenido nutricional; con este camote se elaboraron “tortitas de camote” con o sin hojas del mismo. Esta receta fue evaluada por 290 escolares. En Cuba, los evaluadores (1) detectaron una diferencia entre el potaje elaborado con el frijol biofortificado y el convencional, (2) notaron una diferencia en la consistencia y textura, mas no en el sabor de los potajes y (3) no expresaron una preferencia por el potaje elaborado con un tipo de frijol u el otro. En el caso de arroz en Nicaragua, (1) *Azucena* es una variedad aromática y no se acostumbra comerla en Nicaragua, (2) su menor aceptación y preferencia es entendible y (3) si se lanzará *Azucena* como variedad biofortificada, requerirá de una campaña para promocionar sus virtudes nutricionales. En cuanto a las tortas de camote con o sin hojas de camote en Nicaragua, no se encontraron diferencias significativas respecto a la aceptabilidad y preferencia de ambas tortas. En conclusión, es importante realizar estudios sensoriales antes del lanzamiento de cultivos biofortificados para saber cuán aceptables serán por las poblaciones objetivos.

Palabras claves: Nutrición, evaluación de los alimentos, variedad biofortificada.

Financiación: AgroSalud (CIDA7034161).

31 de maio a 5 de junho de 2009
Aracaju - Sergipe