

Los cultivares 'Arkansas', 'Saro' y 'Tlaxcala' (Figura 1; Cuadrante IV) fueron aceptadas por chapeo intenso, tipo de fruto y consistencia. En contraste, los materiales menos aceptados por los consumidores fueron: 'CPO501G', 'Calera' y 'Oro azteca' (Figura 1; Cuadrante III). Las variedades 'Robín', 'CEL7910', 'Diamante especial' y 'Regio' fueron aceptada por su grado de dulzor (13 °Brix) y aroma (Figura 1; Cuadrante II).

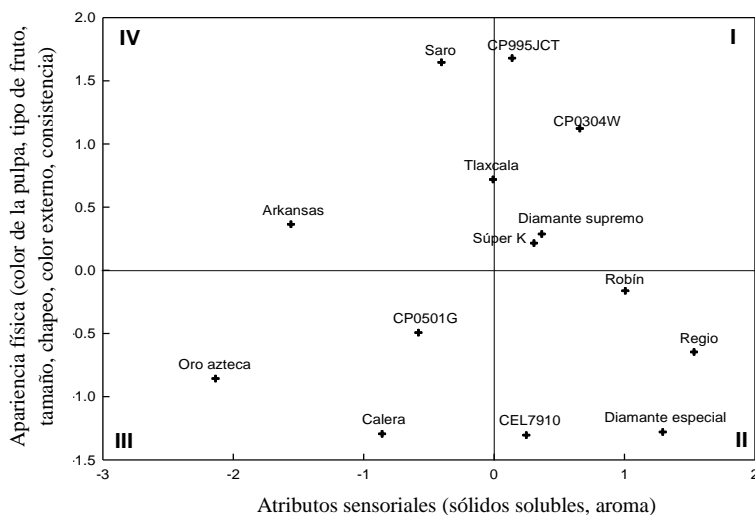


Figura 1. Variedades de durazno con potencial de mercado.

### Mercados potenciales para Durazno

Los atributos de calidad mínimos requeridos por los intermediarios varían en función de la aceptación del mercado que los comercializa. Por tanto, los productores pueden optar por uno o varios mercados de acuerdo a la calidad de su producto,

requerimientos del consumidor y el precio de venta (Cuadro 1).

Cuadro 1. Mercados potenciales para durazno de acuerdo a las características del fruto,

Tipo de mercado	Características del durazno que prefieren
Mayoristas de Ecatepec, Iztapalapa, León y Guadalajara y medio-mayoristas de Morelia	Fruta de 56 mm de diámetro, contenido de azúcar de 11-13 °Brix y sabor típico de durazno criollo.
Mayoristas de Querétaro, San Luis Potosí y Veracruz y medio-mayoristas de Toluca	Fruta con color externo amarillo fuerte y 25 % de chapeo y típicamente aromático a durazno.
Medio-mayoristas Ecatepec y mayoristas de Querétaro	Durazno con firmeza de 3.1 kg·cm <sup>-2</sup> .
Mayorista de Puebla	Acepta fruta con lesiones y poca vida de anaquel.
Medio-mayorista de Puebla y San Luis Potosí	Acepta durazno con daños fisiológicos (pardeamiento por efecto de la enzima polifenol oxidasa) o daños por el almacenamiento en frío (pulpa oscurecida por muerte celular).
Medio-mayorista Guadalajara y mayorista León	Fruta con etiqueta, marca y tamaño de 60 mm de diámetro.

Variedades de durazno: estudio sensorial y mercados nacionales  
 Campo Experimental Zacatecas  
 Kilómetro 24.5 Carretera, Zacatecas - Fresnillo, 98500  
 Teléfono: 55 3871 8700 ext. 82328  
 Publicación revisada por el Comité Editorial  
 MX-0-531106-14-02-11-13-35  
 Publicación Electrónica disponible en la biblioteca digital del INIFAP:  
<https://vun.inifap.gob.mx/BibliotecaWeb/Content/www.gob.mx/inifap>

## Variedades de durazno: estudio sensorial y mercados nacionales

Blanca Isabel Sánchez Toledano  
 Jorge A. Zegbe Domínguez  
 Mercedes Borja Bravo



## Introducción

La demanda del mercado y necesidades del consumidor son factores importantes a considerar durante la planeación de los volúmenes de producción y atributos de calidad de los productos ofertados en fresco.

Las preferencias de los consumidores y la decisión de compra de un producto dependen de varios factores como: 1) los atributos subjetivos del producto (olfato, tacto, oído, gusto, vista); 2) las características socioeconómicas de los consumidores; 3) el compromiso de los consumidores con el ambiente y conservación de los recursos naturales, entre otros. En consecuencia, para entender las preferencias de consumo se deben analizar los atributos intrínsecos y extrínsecos de los productos agrícolas y la importancia que estos tienen en la decisión de las compras repetidas de una fruta fresca, como es el durazno.

Por lo anterior, el objetivo fue en primer lugar, analizar la aceptación de los consumidores sobre atributos de calidad relevantes del durazno de diferentes cultivares y variedades. En segundo lugar, se evaluó la aceptabilidad sensorial de los consumidores a diferentes cultivares y variedades de durazno y, en tercer lugar, se definieron los mercados potenciales para los productores en base a las opiniones de los intermediarios.

Los atributos evaluados fueron: color externo, aroma, tamaño (diámetro o peso), sabor, pigmentación en la piel (chapeo), ausencia de lesiones o golpes en el fruto, ausencia de daños fisiológicos (oscurecimiento de pulpa, daño por frío, oxidación), color de la pulpa, tipo de fruto (nectarina, hueso suelto, hueso pegado), vida de anaquel, época de cosecha, el tipo de empaque, tamaño del empaque, precio, área geográfica donde se comercializa el durazno (noreste, noroeste, centro, sur, sureste de México), marca del producto, identificación de origen y etiquetado de la fruta.

El análisis sensorial consideró catorce variedades que fueron obtenidas por el método tradicional (cruzas simples) y llevadas, al menos a la segunda generación para detectar las variaciones fenotípicas deseadas. Algunos de esos materiales están registrados en SNICS y otros son líneas experimentales (CP0501G, CP995JCT, CP0304W, CEL7910), todos cultivados en huertos comerciales como cultivares o pruebas de ensayo (variedades). El material genético fue seleccionado por expertos en el cultivo de durazno en México, tratando de cubrir la mayor variación organoléptica del producto en fresco. Fueron 400 consumidores quienes evaluaron en cata ciega la aceptabilidad del fruto entero o en rebanadas. La evaluación se realizó mediante una escala de cinco puntos, donde el consumidor eligió el nivel de importancia asignado a cada atributo y la aceptabilidad por las variedades.

Asimismo, se aplicó una encuesta a 371 intermediarios, los cuales fueron estratificados por tamaño de negocio (mayorista y medio-mayorista). El tamaño de muestra se calculó con base en la lista de bodegas que manejan durazno en las principales centrales de abasto del país. Las encuestas se aplicaron en las centrales de abasto de: Ecatepec (27), Zacatecas (9), Guadalajara (74), Irapuato (20), Iztapalapa (101), León (34), Monterrey (21), Morelia (12), Puebla (42), Querétaro (16) y San Luis Potosí (15).

## Atributos preferidos y variedades potenciales de durazno

Los atributos de calidad relevantes para los consumidores de durazno fueron: el color externo, tamaño y ausencia de lesiones o golpes en la fruta.

El estudio de aceptabilidad de los consumidores reveló que los cultivares y variedades mejor posicionadas en el mercado nacional fueron: 'CP995JCT', 'CP0304W', 'Diamante Supremo' y 'Súper K' (Figura 1; Cuadrante I). Sensorialmente los consumidores aceptaron estas variedades por su dulzura (entre 11 °Brix y 13 °Brix), pulpa amarilla, hueso pegado, aroma característico, tamaño de primera (56 mm) y extra (60 mm) con chapeo entre 25 % y 75 %.