

Concurso “Mieles del Chaco”: una herramienta para la mejora de la competitividad de los productos

Apablaza, O.⁽ⁱ⁾, Winter, J.⁽ⁱ⁾, Yurkiv G. ⁽ⁱⁱⁱ⁾, Ohaco, P.⁽ⁱ⁾

⁽ⁱ⁾ INTI Neuquén

⁽ⁱⁱⁱ⁾ INTI Unidad de Extensión Chaco

apablaza@inti.gob.ar

OBJETIVO

- Premiar la miel de mayor aceptabilidad por los asistentes a las XVII Jornadas de Apicultura del Impenetrable Chaqueño y 1ª de Producción Primaria Regional, a través de una Prueba de Aceptabilidad.
- Acercar a los apicultores de la región una herramienta para mejorar el posicionamiento de sus productos en el mercado.

DESCRIPCIÓN

A partir de la iniciativa de la Asociación de Apicultores de Juan José Castelli (Fig. 1), la Unidad de Extensión de Chaco solicitó a INTI Neuquén organizar en conjunto el 1º Concurso de Mieles del Chaco, dado que se tenía experiencia previa en la organización de un concurso de mieles.

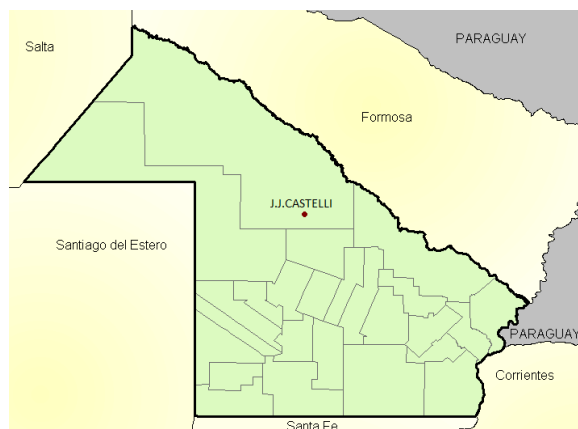


Figura 1: Ubicación de la ciudad de Juan José Castelli en la provincia de Chaco.

Para el desarrollo del mismo se llevó a cabo un diseño experimental basado en una prueba de consumidores. El objetivo de la Prueba de Consumidores es establecer la preferencia o aceptabilidad de un producto por los consumidores actuales o potenciales.

Al igual que en el 1º Concurso de mieles Patagónicas organizado en Neuquén (julio del 2011), se decidió utilizar un método sencillo como es el cuantitativo de Aceptación. Para el desarrollo del mismo se utilizó una escala hedónica de 9 puntos.

Se recibieron en total 13 muestras, participando un total de 13 productores. Las mismas fueron ingresadas al laboratorio y codificadas. Se

determinó su humedad y color, siendo clasificadas para participar en alguna de las dos categorías, quedando 8 muestras participantes en la categoría de Mieles Claras (≤ 65 mmPfund) y 5 en la categoría de Mieles Oscuras (>65 mmPfund). Todas las muestras cumplieron con el parámetro de humedad (menor a 20%).

Se preparó un diseño experimental tal que las 13 muestras fueran degustadas 25 veces cada una (Fig 2).



Figura 2: Preparación de las muestras en instalaciones del INTA EEA J. J. Castelli, Chaco.

La degustación de las mieles se desarrolló durante los días 10 y 11 de agosto de 2012. Las mieles claras fueron degustadas el primer día y las oscuras el segundo (Fig. 3).



Figura 3: Stand del INTI en las XVII Jornadas de Apicultura del Impenetrable Chaqueño

Se entregó a cada consumidor un dúo de mieles codificadas con tres dígitos en vasitos

de plástico descartables tapados con un papel de aluminio. Se les solicitó que completen el siguiente formulario (Fig. 4):

Ud. recibirá una muestra de miel, coloque a continuación el código de 3 cifras.

De acuerdo a su apreciación marque con una X un valor de la escala en la columna de la derecha, eligiendo sólo **UNA** opción.

9	Me gusta muchísimo	
8	Me gusta mucho	
7	Me gusta moderadamente	
6	Me gusta un poco	
5	No me gusta ni me disgusta	
4	Me disgusta un poco	
3	Me disgusta moderadamente	
2	Me disgusta mucho	
1	Me disgusta muchísimo	

Figura 4: Formulario diseñado para la prueba de aceptabilidad

En este caso los degustadores conocían el producto al ser la mayoría productores o estar relacionados de alguna manera en la cadena apícola.

RESULTADOS

Los datos obtenidos durante los dos días fueron procesados, se calculó la frecuencia acumulada (Tabla 1) de los puntajes asignados por los consumidores a cada miel y se graficó un histograma por cada muestra participante (Fig. 5). Se estableció como criterio que la miel fue aceptada si la puntuación recibida era de 6 puntos o más.

Tabla 1: Frecuencias acumuladas de aceptabilidad de la miel ganadora en la categoría Mielles Claras. El 96% de los consumidores aceptó esta muestra.

Puntuación recibida	Frecuencia	% acumulado
9	6	24
8	4	40
7	9	76
6	5	96
5	1	100
4	0	100
3	0	100
2	0	100
1	0	100

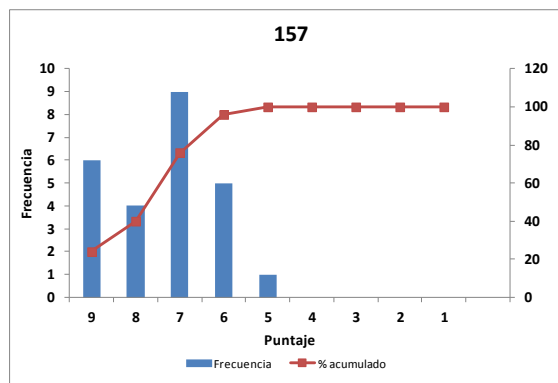


Figura 5: Distribución de la aceptabilidad de la miel ganadora en la categoría Mielles Claras

Las mieles ganadoras fueron aquellas con mayor porcentaje de aceptabilidad en cada categoría.

La miel ganadora de Categoría Claras era procedente de la localidad de Tres Isletas, en tanto la miel ganadora de Categoría Oscura provenía de la ciudad J. J. Castelli.

Las mieles del 1º y 2º puesto de cada categoría, recibieron como premio un certificado y un análisis físico-químico completo.

CONCLUSIONES

El concurso permitió que los asistentes, en su mayoría apicultores, pequeños productores y técnicos de los diversos programas del municipio, la provincia y el INTA, conocieran la diversidad de mieles que se producen en su provincia y posibilitó a los apicultores participantes utilizar este concurso como herramienta para conocer la aceptación de su producto y tener una noción de la calidad de su miel.

Además, permitió la presencia activa del INTI en estas importantes Jornadas que se desarrollan desde hace más de 17 años en el Norte de nuestro país.