



## **Margarina reducida en ácidos grasos saturados: descripción sensorial y percepción del consumidor**

Amadio C, Miralles S, Santana M, Araniti V

Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, Almirante Brown 500, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Dirección de e-mail: camadio@fca.uncu.edu.ar

### RESUMEN

Durante la última década se ha desarrollado la tecnología de oleogelación para producir grasas reducidas en ácidos grasos saturados y trans. Estos oleogeles se forman con un aceite y agentes gelificantes llamados organogeladores, entre los que pueden citarse las ceras. Su uso tiene como ventajas, la efectividad de crear geles duraderos y estables a bajas concentraciones, además de su bajo costo y disponibilidad. El aceite de oliva virgen (AOV) es una excelente fuente de ácidos grasos monoinsaturados y es rico en compuestos biológicamente activos asociados con beneficios a la salud del consumidor. Teniendo en cuenta que Mendoza es una de las principales provincias argentinas productoras de AOV, es que lo usamos para esta transformación. Nos propusimos describir y comparar la aceptabilidad sensorial de margarinas elaboradas con AOV y distintas concentraciones de cera de abeja (CA). Para ello se prepararon oleogeles en concentraciones de 5 y 7% de CA y posteriormente se formularon las margarinas utilizando AOV variedad Arauco, lecitina de soja, monoestearato de sodio, ácido cítrico, sorbato de potasio, agua, leche en polvo y sal. Las muestras se presentaron en pots codificados con números de tres dígitos, para untar sobre galletas de agua sin sal. La descripción se realizó mediante la técnica de perfil sensorial con el panel de cata de aceite de oliva de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo. Se utilizó una escala no estructurada de 10 cm para los atributos de color, brillo, olor, firmeza, untabilidad, gusto a oliva, gusto a cera, dulce, picante, amargo y armonía general. La escala de color tenía como extremos amarillo y verde. Para el análisis estadístico se emplearon cálculos del tipo robusto, tal como establece el Consejo Oleícola Internacional. La aceptación sensorial se llevó a cabo con 86 consumidores utilizándose una escala estructurada de 9 puntos, entre me disgusta mucho y me gusta muchísimo. Los atributos evaluados fueron: apariencia, aroma, color, untabilidad, sabor y aceptación general. A las respuestas se les aplicó el análisis de la varianza y el test de Friedman para encontrar diferencias significativas entre las medias ( $p \leq 0,05$ ) de ambas muestras. Los evaluadores describieron a ambas margarinas destacándose por su gusto a oliva, untabilidad y armonía general. El color fue medio entre amarillo y verde, también fue medio en cuanto a la firmeza. La muestra con 7% de CA tuvo un olor más notorio que la de 5% y fue mucho menos brillante. Como era de esperar la margarina que contenía más cera, poseyó mayor gusto a este ingrediente y fue más dulce. Al tener la margarina con 5% de CA mayor contenido de aceite, se destacó el picante y amargo característico de la variedad Arauco. Los consumidores no encontraron diferencias significativas entre las muestras para todos los atributos evaluados, pero les gustó bastante la apariencia, aroma, color, sabor y aceptación general y les gustó mucho la



untabilidad. Esto nos indica que ambas muestras fueron aceptadas para su consumo.

Proyecto financiado por la Secretaría de Investigaciones, Internacionales y Posgrado, UNCuyo.

Palabras Clave: margarina, aceite de oliva, oleogel, sensorial