



Modificación de la aceptabilidad por consumo de edulcorantes naturales en limonadas endulzadas con Stevia Rebaudiana Bertoni (variedad criolla)

Guerrero G (1), Pizarra F (1), Díaz F (1), Moreno A (1), Colombo ME (1), Yedvab M (1), Pelatelli L (1), Cabello E (1), Wallinger M (1)

(1) Universidad Nacional de Lanús, 29 de Septiembre 3901, Remedios de Escalada, Buenos Aires, Argentina.

Dirección de e-mail: guillerminague@gmail.com

RESUMEN

Se han descrito al menos cuatro factores (biológicos, psicológicos, culturales y sociales) que modulan la génesis de los gustos alimenticios. Para conocer si el patrón de consumo de edulcorantes naturales interviene en la aceptabilidad de limonadas endulzadas con dos métodos de extracción de glicósidos de Stevia - solución hidroalcohólica e infusión de Stevia- se realizó un panel de evaluación sensorial y una encuesta en la comunidad que conforma la UNLa en 2018. Para la elaboración de las muestras se utilizó Stevia cultivada en la huerta agroecológica y demostrativa de la Universidad. Después de la cosecha, las hojas fueron secadas naturalmente hasta humedad menor al 10% y se realizaron las técnicas de extracción de glicósidos. Para la solución hidroalcohólica se utilizó una relación 30/70 de agua/alcohol de cereales al 20% m/v y para la infusión de Stevia, se realizó una solución 4% m/v. Las limonadas se elaboraron con una proporción (%) 31.5/67 de jugo de limón/ agua más 1.5 de solución hidroalcohólica, y 33/67 jugo de limón/infusión de Stevia. Se siguieron los protocolos establecidos para la realización de paneles de evaluación sensorial. Se realizó una prueba hedónica de aceptabilidad global de 7 puntos y una encuesta con preguntas abiertas donde se incluían las variables consumo y tipo de endulzantes naturales (miel, azúcar común, azúcar mascabo, Stevia). Participaron del estudio 56 jueces con una mediana de edad 28.5 años, y el 73.21% se percibió como género femenino. El 80.36% de los participantes refirió consumir endulzantes naturales. El más utilizado por los evaluadores fue el azúcar con el 43.04%, seguido de la miel con el 29.11%. La Stevia quedó en el tercer puesto con el 18.98%. Al analizar las variables con la aceptabilidad (media \pm DS) se encontró que entre los consumidores de Stevia la aceptabilidad fue mayor para la solución hidroalcohólica próxima a la escala "Me gusta ligeramente" (4.87 ± 1.13 vs. 4.2 ± 1.93), en cambio para aquellos que utilizan otros edulcorantes naturales la limonada endulzada con infusión de Stevia fue más aceptada (4.67 ± 1.61 vs. 4.41 ± 1.57). Por lo que el patrón de consumo de edulcorantes naturales es un factor que modificó la aceptabilidad de las limonadas. La limonada endulzada con solución hidroalcohólica presentó subjetivamente olor y sabor intensos, con similitudes a un licor, mientras que la infusión de Stevia características sensoriales de un té de hierbas dulce. Las diferencias encontradas en cuanto a la aceptabilidad y el consumo de Stevia, puede deberse a la exposición repetida al alimento. A mayor frecuencia de consumo de Stevia mayor aceptabilidad de la limonada endulzada con una técnica invasiva en flavor. Por lo que, si bien estamos sujetos a la variedad e innovación ya que no podemos obtener de un alimento todos los nutrientes, la



incorporación de nuevos alimentos nos genera desconfianza, y debemos probar reiteradas veces para modular el paladar al sabor de lo nuevo.

Palabras Clave: dulce, alimento, sensorial