**Análisis sensorial de una bebida funcional a base de un fruto andino y de plantas aromáticas y medicinales**

Bazalar Pereda MS (1), Nazareno MA (2), Viturro CI (1)

(1) Laboratorio PRONOA, Facultad de Ingeniería, CIITeD-CONICET, Universidad Nacional de Jujuy, Ítalo Palanca 10, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(2) Laboratorio de Antioxidantes y Procesos Oxidativos, Instituto de Ciencias Químicas, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero – CONICET, RN 9 Km 1125, Villa El Zanjón, Santiago del Estero, Argentina.

Dirección de e-mail: mayrasbp@gmail.com

RESUMEN

El aguaymanto (*Physalis peruviana* L.) es una planta nativa de los Andes sudamericanos que produce un fruto también llamado aguaymanto, el cual es una baya redonda y pequeña que se encuentra dentro de un capuchón que lo cubre completamente y lo protege del entorno. La formulación de una novedosa bebida de aguaymanto constituye una buena alternativa para otorgar valor agregado a este fruto al que se le han atribuido propiedades nutricionales y medicinales. El objetivo del presente trabajo fue evaluar a través de un análisis sensorial, un néctar de aguaymanto aditivado con una mezcla bioactiva de plantas aromáticas y medicinales (PAM) que crecen en zona de altura de la provincia de Jujuy. La mezcla bioactiva estuvo constituida por 50% del extracto de infusión de hojas de *Clinopodium gilliesii* y 50% del extracto de infusión de hojas de *Schinus areira*, la cual permitió mejorar la capacidad antirradicalaria y el contenido de fenoles totales en el néctar de aguaymanto. Para evaluar los atributos sensoriales (color, sabor, textura y aceptación general) en las formulaciones del néctar sin aditivar y aditivado con distintas concentraciones de la mezcla bioactiva de PAM (1, 3 y 6 mg/mL), se utilizó una escala hedónica de 9 puntos (categorías desde “Me disgusta extremadamente” hasta “Me gusta extremadamente”). La evaluación sensorial se realizó con un panel no entrenado de 50 panelistas, consumidores regulares de jugos de frutas y estuvo compuesto por mujeres (80%) y hombres (20%), con edades entre 20 y 50 años. Las muestras se evaluaron a 10 °C y se sirvieron en vasos codificados con números aleatorios de 3 dígitos, conteniendo 50 mL de néctar. La prueba se realizó en un laboratorio sensorial de acuerdo con la norma ISO 8589. En todos los atributos sensoriales evaluados, las mejores puntuaciones se presentaron en el néctar de aguaymanto sin aditivación de mezcla bioactiva de PAM y en el néctar con la menor concentración aditivada de la mezcla bioactiva (1 mg/mL). Estadísticamente, estos dos néctares no presentaron diferencia significativa en los resultados de las puntuaciones de los panelistas al evaluar todos los atributos sensoriales. Puntuaciones promedio de 7,54 y 7,30 respectivamente, indicaron la tendencia entre “Me gusta moderadamente” y “Me gusta mucho” en la aceptación general. Menores puntuaciones en todos los atributos sensoriales evaluados en los néctares aditivados con concentraciones de 3 y 6 mg/mL se vio influenciado, según comentarios escritos por los panelistas en sus hojas de respuestas, por colores más opacos y sabores más fuertes. La mezcla bioactiva de PAM (1 mg/mL) aditivado al néctar de aguaymanto, permitió obtener un alimento aceptado sensorialmente, con propiedades funcionales y biológicas mejoradas, siendo una buena alternativa de valor agregado.

Palabras Clave: aguaymanto, néctar, atributos sensoriales, aceptación general.