



## **Caracterización sensorial de preparaciones lista para consumir, de buena calidad nutricional, cocidas por sous vide**

Abalos RA (1), Aviles MV (1) (2), Igual CD (1) (2), Borgos A (1) (2), Naef EF (1) (2), Gómez MB (1) (2),.

(1) Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), Facultad de Bromatología, Gualeguaychú - Argentina

(2) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET-UNER), Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAER), Gualeguaychú - Argentina

Dirección de e-mail: rosa.abalos@uner.edu.ar

### **RESUMEN**

La preparación de alimentos cocidos al vacío es una alternativa para el diseño de productos que permitan al consumidor comer de forma rápida y práctica, sin perder las características sensoriales y nutricionales. El objetivo de este trabajo fue determinar las propiedades sensoriales, el gusto general, las características y predisposiciones de consumo respecto a preparaciones listas para consumir cocidas por sous vide. Se eligió un muestreo no probabilístico intencional de 119 individuos que consumen al menos una vez al mes preparaciones listas para consumir. Para la caracterización sensorial se utilizaron dos preparaciones diseñada con ingredientes regionales y cocidas por sous vide: una milhoja de vegetales y un medallón de pollo. Se realizó un cuestionario para evaluar sensorialmente las preparaciones. Además, se agregaron preguntas relacionadas con factores de consumo y compra de este tipo de alimentos. Los consumidores realizaron la evaluación sensorial en su hogar, dentro del ambiente de vida habitual donde lo consumirían. Los resultados revelaron que la mayoría de los consumidores aceptaron tanto la milhojas (100 %) como la hamburguesa de pollo y vegetales (92 %) y también reportaron una predisposición por adquirir ambas preparaciones (87 % y 84 %, respectivamente). Las principales características que hicieron atractivo el consumo fueron la calidad (95 %), la disponibilidad en el mercado (89 %), la falta de conocimientos prácticos culinarios (87 %), el precio (84 %), la brevedad del tiempo invertido en la preparación (78 %), y la ocupación del consumidor (73 %). Este tipo de preparados constituyen una alternativa innovadora para el diseño de productos de mayor calidad nutricional, sin desconocer los requerimientos para su consumo. Es importante destacar que la evaluación sensorial aplicada en este trabajo, permitieron obtener resultados certeros y novedosos enmarcados en el contexto real donde las personas comúnmente se alimentan. También se pudo contemplar un mayor número de consumidores que aceptaron hacer la evaluación sensorial, de lo que comúnmente se puede convocar en el ámbito académico. Estas razones hace interesante este tipo de metodología para investigaciones futuras aplicadas a otros tipos de alimentos como así también grupos de consumidores.

Palabras Clave: Alimentos listos para consumir, sous vide, análisis sensorial, materia prima regional, calidad nutricional.