**Caracterización sensorial de bebidas vegetales de frutos secos**

Panozzo MG (1), Monetta SD (2), Rasia MC (2).

(1) Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, EEA Concordia, Ruta 22 y vías del Ferrocarril, Concordia, Entre Ríos, Argentina.

 (2) Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER), Mons. Tavella 1450, Concordia, Entre Ríos, Argentina.

Dirección de e-mail: panozzo.marina@inta.gob.ar

RESUMEN

En los últimos años, la proporción de la población demandante de productos de origen vegetal está creciendo, ya sea por problemas relacionados con intolerancias a la leche de vaca o por cambios en las preferencias alimentarias. Es cada vez mayor la tendencia al consumo de alimentos que proporcionen bienestar y aporten nutrientes al organismo. La bebida vegetal es el nombre con el que se definen una gran variedad de bebidas a base de vegetales, principalmente: cereales, legumbres, frutos secos, entre otros. Si bien existe una gran variedad de este tipo de bebidas, la mayor parte de la investigación se ha centrado en las obtenidas a partir de la soja; mientras que, entre los frutos secos, las “leches vegetales” más estudiadas son las procedentes de almendra, dado que este fruto seco posee una relación equilibrada de ácidos grasos monoinsaturados-ácidos grasos poliinsaturados, que son requeridos en los productos saludables para las personas con enfermedades del corazón. En este mismo sentido, la nuez pecán también posee propiedades nutricionales muy favorables para el consumo y elaboración de este tipo de productos. Por otra parte, la elaboración de aceite de nuez pecán, deja un subproducto denominado “torta de nuez pecán” cuyas propiedades fisicoquímicas, funcionales, fitoquímicas y antioxidantes demuestran que puede representar un ingrediente o aditivo potencial para el desarrollo de nuevos alimentos. El objetivo de este trabajo fue comparar sensorialmente distintas bebidas vegetales comerciales, con una elaborada a partir de torta de nuez pecán (LTNP), a fin de explorar la percepción del consumidor sobre este tipo de productos. Para la elaboración se utilizaron 100 g de torta de nuez pecán de la variedad Starking en 1 L de agua, con el agregado de 19,4 g de azúcar. Se procesó la mezcla en una licuadora y luego se tamizó con un colador. El análisis sensorial se realizó en cabinas individuales con 18 jueces, mediante la técnica de Mapeo Proyectivo. Las muestras se presentaron simultáneamente en copas codificadas con números de 3 dígitos. Se evaluaron 3 marcas comerciales (MC) de diferentes “leches” (L): MC1L1, almendras original; MC1L2, almendras sin azúcar; MC1L3, nuez pecán sin azúcar; MC2L1, almendras sin azúcar; MC3L1, almendras sabor vainilla. El mapa sensorial consenso obtenido representa el 57,18% de la variabilidad de los datos. Se observan 3 grupos (G): G1 formado por las muestras MC1L1 y MC3L1, ambas de almendra con agregado de azúcar, caracterizadas por ser dulces, espesas, de sabor agradable y color claro; G2 conformado por las muestras MC2L1 y MC1L2, bebidas de almendra sin azúcar,cuyos atributos significativos fueron “homogénea”, “olor a almendra”, “insípida”, “fluida” y “neutra”; y G3 conformado por las bebidas de nuez pecán MC1L3 y LTNP, caracterizadas por ser grumosas, de aspecto desagradable, con sólidos en suspensión, heterogéneas, con olor y sabor a nuez, rancias, de color intenso y sabor desagradable. Se puede concluir que se encontraron diferencias entre las leches de almendras, ampliamente investigadas, y las de nuez pecán, cuyo desarrollo es reciente. Este trabajo proporciona información sobre aspectos a mejorar en las bebidas de nuez pecán en futuras investigaciones.

Se agradece el financiamiento del proyecto INTA 2019-PD-E7-I150 y a la Cámara Argentina de Productores de Pecán.

Palabras Clave: nuez pecán, almendra, nuevos productos, consumidores.