**Efecto de la aplicación de extracto de hojas de *Prosopis alba* sobre productos cárnicos ovinos: aceptabilidad de los consumidores**

Ruiz, SC (1), Zimerman, M (2), Martínez, SL (3), Morcuende Sánchez, D (4)

(1) Estación Experimental Agropecuaria INTA Santiago del Estero, Jujuy N° 850, Santiago del Estero, Argentina. Mail: [ruiz.silvana@inta.gob.ar](mailto:ruiz.silvana@inta.gob.ar)

(2) Instituto de Investigación Animal del Chaco Semiárido (IIACS)-INTA, Chañar Pozo s/n, Leales, Tucumán, Argentina. Mail: [Zimerman.maria@inta.gob.ar](mailto:Zimerman.maria@inta.gob.ar)

(3) Instituto de Ciencia y Tecnología de los Aliemntos. Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, Av. Belgrano (s) 1912, Santiago del Estero, Argentina. Mail: [sandraluz08@gmail.com](mailto:sandraluz08@gmail.com)

(4) Instituto de Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos, Universidad de Extremadura, Avda Ciencias s/n 10003, Cáceres, España. Mail: [demorcuen@unex.es](mailto:demorcuen@unex.es)

RESUMEN

Existen diversos aspectos que el consumidor tiene en cuenta al momento de comprar un producto, entre ellos la calidad sensorial del mismo. Esta se define por las características que percibimos a través los sentidos, entre ellos el color. Por otro lado, la forma en la que se presenta un producto y los hábitos de consumo también son importantes. Los consumidores actualmente demandan productos más saludables y con etiquetas “limpias”. Se pone mucho énfasis a los aspectos de sostenibilidad y seguridad alimentaria de los productos alimenticios. En este sentido, el uso de conservantes sintéticos está siendo muy cuestionado, ya que estudios científicos demostraron que pueden tener impactos negativos en la salud de quienes los consumen. Por esta razón, el uso de conservantes obtenidos de fuentes naturales está siendo ampliamente estudiado como reemplazo de los compuestos sintéticos. El objetivo del presente trabajo fue evaluar el efecto de la incorporación de conservantes naturales obtenidos de hojas de *Prosopis alba* (especie nativa del Chaco Semiárido), en la percepción sensorial de chuletas y hamburguesas de cordero. Se trabajó con una prueba hedónica de ordenamiento por preferencias con un panel de 84 y 88 jueces no entrenados (consumidores) para evaluar chuletas y hamburguesas de cordero respectivamente. Se seleccionó un panel de consumidores habituados al consumo de carne de cordero de entre 25 y 60 años de edad. Se evaluaron chuletas de cordero pulverizadas con un extracto de *Prosopis alba* (tratamiento AB), y hamburguesas con el agregado del extracto AB en su formulación. También se utilizó un tratamiento control (C): sin el agregado del extracto en ambos productos. La evaluación sensorial se realizó al inicio del almacenamiento refrigerado de cada producto y a los 7 y 9 días de almacenamiento en chuletas y hamburguesas respectivamente. En cada sesión, los evaluadores recibieron las muestras de los tratamientos AB y C, dispuestas en bandejas envueltas con film adherente, codificadas al azar con números aleatorios de tres dígitos. Se les pidió a los evaluadores que ordenasen las muestras de acuerdo a su preferencia: de la que menos les gustaba/ agradaba a la que más les gustaba/ agradaba, teniendo en cuenta su apariencia visual. El análisis sensorial se realizó en una sala destinada para tal fin. Los resultados indicaron que al inicio y luego 7 días de almacenamiento refrigerado, las chuletas C fueron las de mayor preferencia, mientras que en hamburguesas de cordero al inicio del almacenamiento las de mayor preferencia fueron las del tratamiento C, y luego de 9 días, las que mayor aceptabilidad tuvieron por parte de los evaluadores fueron las del tratamiento AB. De esta manera se pudo observar que la forma de incorporación del extracto natural a la matriz cárnica, influyó significativamente en la percepción sensorial de los evaluadores, resultando ser más eficiente la incorporación del extracto en la formulación del producto.

Palabras clave: conservantes naturales, evaluación sensorial, carne de cordero.

Agradecimientos: los investigadores agradecen el desarrollo del trabajo al Instituto IPROCar de la Universidad de Extremadura y al programa Erasmus Mundus- Unión Europea.