**Análisis sensorial de alimentos proteicos, versiones salada y dulce, libres de gluten, a base de soja texturizada.**

Rodríguez M (1), Labuckas DO (1,2), Mancini C (1), Parissia LS (3), López AG (1),

(1) ICTA-FCEFyN-UNC, av. Vélez. Sarsfield 1611, Córdoba Capital, Argentina.

(2) IMBIV CONICET-FCEFyN-UNC, av. Vélez. Sarsfield 1611, Córdoba Capital, Argentina.

(3) BioNutrir Calle del Bajo S/N y Parque Industrial Gral Ordóñez, Córdoba, Argentina

Dirección de e-mail: dilabuckas@unc.edu.ar

RESUMEN

La demanda de alimentos con un balance nutricional adecuado y sin materias primas de origen animal es creciente en la población local y a nivel global. El interés por mejorar la calidad de los productos alimenticios para consumo humano, la posibilidad de agregar valor y de formular una alternativa a base de distintos vegetales es lo que nos motivó a desarrollar los siguientes objetivos: a) diseñar un producto alimenticio en base seca para resuspender con un vehículo líquido (dulce o salado) utilizando la soja texturizada (ST) como fuente de proteínas, libre de gluten, y con sus versiones de mezclas saborizadas dulce (MD) o salada (MS) y b) determinar los atributos sensoriales y la aceptabilidad de los alimentos líquidos preparados según el objetivo anterior [los atributos fueron evaluados por un panel de consumidores quienes, mediante una escala hedónica de nueve puntos, expresaron su valoración; los puntajes superiores a cinco se agruparon dentro de la categoría “me gusta” y se calcularon los porcentajes para cada uno de los atributos organolépticos]. Los resultados indican que a) la ST y sus versiones saborizadas (MD y MS) pueden ser resuspendidas o incorporadas como ingredientes para la preparación de productos alimenticios líquidos, por simple mezcla y homogeneización; b) presentan atributos sensoriales de Color (C), Olor (O), Gusto (G) y Textura (T) que dependen del tipo de muestra analizada. Se encontraron los siguientes valores para la ST vehiculizada mediante líquido salado (STS) o dulce (STD): CSTS:48%; CSTD: 72%; OSTS: 55%; OSTD: 53%; GSTS: 48%; GSTD: 47%; TSTS: 42%; TSTD: 42%; en tanto que para las muestras saborizadas MS y MD, fueron: CMS: 44%; CMD:39%; OMS:44%; OMD:57%; GMS: 37%, GMD:39% y TMS: 42% y TMD: 42%. Se encontró que la aceptabilidad fue superior al 40% para todos los productos preparados con las formulaciones correspondientes [ST (Salada y Dulce), MS y MD] y, finalmente, los treinta integrantes que conformaron el panel sensorial establecieron el siguiente orden de preferencia: STD>STS>MD>MS. En **conclusión**, la ST y sus versiones saborizadas (MS y MD), son aptas para incorporarlas como ingredientes culinarios; que aportarán sus propiedades nutrifuncionales (proteínas, aminoácidos, fibras, carbohidratos, azúcares reductores, fenoles totales, CAAg, CAAc y Solubilidad) y mejorarán/enriquecerán/fortificarán los productos que con ellas se elaboren.

Agradecimiento: a la empresa BioNutrir por la provisión de la soja texturizada y a la SECYT UNC (proyecto CONSOLIDAR 2018-2021) por el financiamiento.

Palabras clave: atributos organolépticos, soja texturizada saborizada, alimento fortificado dulce, alimento fortificado salado.