**Efecto de la cantidad de cúrcuma sobre calidad sensorial de chorizo de ternera saludable elaborado sin grasa animal**

Lorenzo JM (1), Pateiro M (1), Andrés SC (2), Munekata PES (1), Purriños L (1), Curros B (1), Teixeira A (3), López-Fernández O (1), Echegaray N (1), Cutillas L (1), Domínguez R (1)

1. Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Ourense, España.
2. Grupo ASPA, Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat CIDCA, CONICET, CIC. PBA, Fac. Ciencias Exactas, UNLP, La Plata, Buenos Aires, Argentina.
3. Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança - Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Campus de Santa Apolónia, Bragança, Portugal.

 jmlorenzo@ceteca.net

La reformulación de los productos cárnicos tradicionales mediante el reemplazo de grasa animal por aceites vegetales es una tendencia al alza. Existen muchas estrategias posibles para conseguir obtener una consistencia y apariencia adecuadas y poder usar estos aceites, siendo especialmente importante en productos donde el consumidor espera observar los trozos de “grasa”, como es el caso del chorizo. De las múltiples estrategias, la gelificación empleando hidrogeles tiene clara ventajas. Sin embargo, y teniendo en cuenta que los procesos de oxidación y enranciamiento son la principal causa que limita la vida útil de los productos cárnicos curados, y la alta susceptibilidad de los ácidos grasos insaturados a sufrir estos procesos, es recomendable el empleo de antioxidantes en los productos reformulados. Un potencial antioxidante natural es la cúrcuma, aunque esta presenta unas características sensoriales muy peculiares, lo que podría afectar negativamente a la aceptación del nuevo producto. Por tanto, el objetivo del estudio fue evaluar el efecto de adición de cúrcuma sobre la aceptabilidad y preferencia del chorizo de ternera, formulado con aceite de canola (hidrogel) como substituto de la grasa animal. Se elaboraron 4 lotes: control sin antioxidante (Lote 1) y los lotes restantes añadiendo cantidades crecientes de cúrcuma (25, 50 y 75 mg/kg) (Lote 2, Lote 3 y Lote 4, respectivamente). Para estudiar la aceptabilidad global de las muestras se realizó un test de aceptación utilizando una escala hedónica de 7 puntos, mientras que para la aceptabilidad de los atributos se utilizó una escala hedónica de 5 puntos y se llevó a cabo un Análisis de Penalización para conocer el grado de optimización de cada atributo utilizando una escala JAR. La preferencia de las muestras de chorizo se estudió con una prueba de ordenación (Test de Friedman). La aceptación global no mostró diferencias significativas entre ninguna de las muestras, aunque la inclusión de la cúrcuma produjo una ligera disminución de las puntuaciones (4,7, 4,5, 4,5 y 3,9 para lotes 1, 2, 3 y 4, respectivamente). Esto está en consonancia con el Test de Friedman, que tampoco mostró diferencias entre los lotes, aunque en este caso, las muestras que presentaron mayor preferencia fueron las del lote 2. De modo similar, el Test de Friedman indicó que ninguno de los atributos estudiados (aspecto visual, olor, dureza, masticabilidad y sabor) presentó diferencias significativas entre los lotes [(Ftest)<F(α=0,05)]. Al estudiar cómo influye la catalogación de cada atributo en la aceptabilidad global de los chorizos reformulados con cúrcuma, se observa que sólo el sabor tiene una influencia significativa sobre la aceptabilidad en el Lote 4, de modo que el hecho de tener poco sabor disminuye la aceptabilidad del producto. Como conclusión, la adición de cúrcuma, a pesar de que disminuye ligeramente la aceptabilidad y la preferencia del producto (sobre todo a cantidades elevadas) no produjo efectos negativos en la calidad sensorial del chorizo.

Este estudio fue financiado por la Xunta de Galicia (FEADER 2018/005A). Los autores son miembros de la Red Healthy Meat (CYTED 119RT0568).

Palabras Clave: Healthy meat, sensorial, reformulación, sabor.