**Influencia de la adición de cúrcuma y emulsión de aceite canola en la calidad sensorial de paté saludable de ternera**

Lorenzo JM (1), Pateiro M (1), Fraqueza MJ (2), Munekata PES (1), Purriños L (1), Rey JF (3), Curros B (1), López-Fernández O (1), Domínguez R (1),

1. Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Ourense, España.
2. CIISA-Centro de Investigação Interdisciplinar em Sanidade Animal, Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade de Lisboa, Avenida da Universidade Técnica, 1300-477 Lisboa, Portugal.
3. Universidad de La Salle, Facultad de Ingeniería, Programa de Ingeniería de Alimentos, Bogotá D.C., Colombia.

jmlorenzo@ceteca.net

La industria cárnica está haciendo grandes esfuerzos para cumplir con las demandas de los consumidores. Así, el diseño de nuevos productos y la reformulación de los tradicionales es un tópico recurrente a lo largo del planeta. La mejora del perfil lipídico es importante, ya que la grasa animal presenta un contenido de grasas saturadas elevadas. Sin embargo, el empleo de aceites para aumentar la cantidad de ácidos grasos insaturados repercute negativamente en la estabilidad oxidativa del producto, por lo que se hace necesario emplear antioxidantes con el fin de limitar estos procesos degradativos. La cúrcuma es un excelente candidato a ser empleado, debido a su gran capacidad antioxidante. Sin embargo, también posee un fuerte y marcado sabor, olor y color. Por tanto, es vital estudiar la influencia que su inclusión puede ejercer en la aceptabilidad del consumidor hacia un producto antes de comercializarlo. Con esto en mente, el objetivo del estudio fue evaluar el efecto de adición de cúrcuma sobre la aceptabilidad y preferencia de paté de ternera, formulado con aceite de canola como substituto de la grasa animal. Se elaboraron 5 lotes: control sin antioxidante (Lote 1), control con ascorbato (240ppm) (Lote 2) y los lotes restantes añadiendo cantidades crecientes de cúrcuma (25, 50 y 75 mg/kg) (Lote 3, Lote 4 y Lote 5, 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 paté se estudió con una prueba de ordenación (Test de Friedman). La aceptación global no mostró diferencias significativas entre ninguna de las muestras, siendo el paté formulado con 50 mg/kg de cúrcuma el que mayor puntuación alcanzó (5,8), estando el resto comprendidos entre 4,8 y 5,2. Esto está en consonancia con el test de Friedman, que mostró las muestras del Lote 4 como las más preferidas, aunque sin observar diferencias con el resto de lotes. Del modo similar, el Test de Friedman indicó que ninguno de los atributos estudiados (aspecto visual, olor, granulosidad, adherencia, sabor, carácter graso y flavor a hígado) presentó diferencias significativas entre los lotes. Al estudiar cómo influye la catalogación de cada atributo en la aceptabilidad global de la muestra se observó que en el Lote 4 el hecho de tener “mucho sabor” y “mucho flavor a hígado” aumentó la aceptabilidad del producto, y en el Lote 5 el atributo “mucha adherencia” también aumentó dicha aceptabilidad. Como conclusión, la adición de cúrcuma no produjo efectos negativos en la calidad sensorial del producto, siendo la preferencia y la aceptabilidad igual que la del producto tradicional.

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, preferencia, aceptabilidad, calidad organoléptica.