**Evaluación sensorial de infusiones artesanales formuladas con materias primas herbales y frutales del Norte Argentino.**

Aucachi AC (1), Cruz MG (1), Bazalar Pereda MS (1,2), Viturro CI (1,2)

(1) Laboratorio PRONOA, Facultad de Ingeniería, Ítalo palanca 10, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(2) CIITeD-CONICET, Universidad Nacional de Jujuy, Ítalo palanca N°10, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

any.aucachi@gmail.com

La demanda de los consumidores por alimentos naturales aumentó en los últimos años y cada vez crece un mayor interés en sus propiedades funcionales. La región noroeste de Argentina es una de las zonas con mayor riqueza de especies biológicas en cuanto a sus diversidades agroecológicas y genéticas. Dentro de esta región, la provincia de Jujuy, con sus distintas subregiones proveen un marco propicio para el crecimiento de distintas especies vegetales, como es el caso de las plantas aromáticas y medicinales (PAM) en la zona de Quebrada y Puna, y de plantas frutales en la zona de Yungas, esto, por sus particulares condiciones climáticas y fitogeográficas. Con el fin de aprovechar la flora que crece en la provincia y su potencial terapéutico y funcional, se formularon infusiones artesanales utilizando como materias primas hojas de PAM y de plantas frutales. El objetivo de esta investigación fue evaluar sensorialmente infusiones artesanales formuladas a partir de hojas de molle (*Schinus areira* L.), hojas de muña-muña (*Clinopodium gilliesii* Benth. Kuntze) y hojas de mango (*Mangifera indica* L). Las infusiones fueron formuladas considerando un diseño de mezclas Simplex Lattice, dando un total de 12 formulaciones, las cuales fueron evaluadas en su capacidad antirradicalaria a través del método de DPPH. Se seleccionaron las tres formulaciones que presentaron mayores actividades antirradicalarias para ser evaluadas sensorialmente. Las formulaciones seleccionadas fueron: dos mezclas binarias: F6 (33% de hojas de muña-muña y 67% de hojas de mango), F9 (33% de hojas de mango y 67% de hojas muña-muña) y una ternaria F10 (33,3% de hojas de mango, 33,3% de hojas de muña-muña y 33,3% de hojas de molle). El análisis sensorial se realizó con jueces no entrenados, consumidores habituales de infusiones herbales. Se utilizó una escala hedónica de 9 puntos para evaluar aceptabilidad sensorial (aroma, sabor, color y agrado general). Se solicitó describir las muestras a través de preguntas CATA. Un Análisis Factorial de Correspondencia (AFC) facilitó definir el perfil sensorial descriptivo de cada infusión. Los resultados de las puntuaciones de los jueces no mostraron diferencias significativas entre los atributos de cada formulación ni en el agrado general. Sin embargo, se presenta una tendencia a las mayores puntuaciones en color, sabor, aroma y agrado general en la formulación F6 con puntajes entre 6,90 y 7,40 (valores por encima de la media con tendencia a "me gusta moderadamente"). La formulación F10 fue la segunda con mejor puntaje en cuanto a color, sabor y agrado general (6,83; 6,93 y 6,60 respectivamente). La formulación F9 obtuvo las menores puntuaciones en los atributos sensoriales color, sabor, y en el agrado general. El AFC mostró que los jueces caracterizaron a F6 (formulación con mayor tendencia de preferencia), como una infusión de color claro, aroma herbal, sabor suave y refrescante. Probablemente, estas características influenciaron en la preferencia de los jueces, a diferencia de las formulaciones F9 y F10 que se encuentran más relacionadas con características color intenso, sabor fuerte y medicinal, regusto y astringencia.

Palabras Clave: Color, Aroma, Sabor, Agrado general, Análisis factorial de correspondencia.