

***VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2022)***

Caracterización sensorial de preparaciones lista para consumir, de buena calidad nutricional, cocidas por sous vide

Abalos RA (1), Aviles MV (1) (2), Igual CD (1) (2), Borgos A (1) (2), Naef EF (1)

(2), Gómez MB (1) (2)

1. Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), Facultad de Bromatología,

Gualeguaychú - Argentina

1. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET- UNER), Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAER), Gualeguaychú - Argentina

[rosa.abalos@uner.edu.ar](mailto:rosa.abalos@uner.edu.ar)

El objetivo de este trabajo fue determinar la caracterización sensorial de preparaciones listas para consumir cocidas por sous vide. Se eligieron 119 consumidores, mayores de 18 años, que estudien, trabajen o que por razones ajenas consuman al menos una vez al mes comida lista para consumir. Se evaluaron dos preparaciones: una milhoja de vegetales y un medallón de pollo. Para la primera se utilizaron hortalizas regionales, obtenidas del mercado local (batata, zapallito de tronco, tomate deshidratado), queso tipo barra y un ligante compuesto por huevo, leche en polvo y almidón de maíz. Para el armado se intercalaron los ingredientes y entre cada capa se utilizó el ligante. Para el segundo se trabajó con pechuga de pollo cortada, adicionando calabaza sin cáscara y zanahoria cocidas a vapor, salvado de arroz blanco y mezcla de especias, se pesaron 80 g y se dio forma circular. Cada una de las preparaciones fueron envasadas al vacío (Vacumm packing 80060/8008). Luego se llevó a cabo el tratamiento térmico mediante la técnica sous vide utilizando la siguiente relación de tiempo y temperatura: 80ºC, 50 min, para la milhoja y 75°C,15 min para el medallón. La caracterización sensorial se midió a través de un cuestionario que incluyó preguntas relacionadas con la textura, el sabor, olor, color, el aspecto de las preparaciones (en la recepción y en el plato servido), la satisfacción general. Se midieron a través de una escala Likert de siete puntos, incluyendo las categorías: “me desagrada mucho” (1), a “me agrada mucho” (7). También se incluyeron preguntas relacionadas a diferentes factores de consumo y probabilidad de compra. La evaluación sensorial fue realizada en el hogar de cada uno de los participantes, a los cuales se les otorgaron las dos preparaciones a estudiar. Se brindó un instructivo que se detallaban como debían reconstituir las muestras, el día y horario de su consumo y la forma de responder al cuestionario. Los resultados revelaron que la mayoría de los consumidores aceptaron tanto la milhojas (100%) como la hamburguesa de pollo y vegetales (92 %) y también reportaron una predisposición por adquirir ambas preparaciones (87 % y 84 %, respectivamente). Las principales características que hicieron atractivo el consumo fueron la calidad (95 %), la disponibilidad en el mercado (89 %), la falta de conocimientos prácticos culinarios (87 %), el precio (84 %), la brevedad del tiempo invertido en la preparación (78 %), y la ocupación del consumidor (73 %). Este tipo de preparados constituyen una alternativa innovadora para el diseño de productos de mayor calidad nutricional, sin desconocer los requerimientos para su consumo. Es importante destacar que la evaluación sensorial aplicada en este trabajo, permitieron obtener resultados certeros y novedosos enmarcados en el contexto real donde las personas comúnmente se alimentan. También se pudo contemplar un mayor número de consumidores que aceptaron hacer la evaluación sensorial, de lo que comúnmente se puede convocar en el ámbito académico. Estas razones hacen interesante este tipo de metodología para investigaciones futuras aplicadas a otros tipos de alimentos como así también grupos de consumidores.

Palabras Clave: Alimentos listos para consumir, sous vide, análisis sensorial, materia prima regional, calidad nutricional.