**Efecto de la aplicación de extracto de hojas de *Prosopis alba* sobre productos cárnicos ovinos: aceptabilidad de los consumidores**

Ruiz, SC (1), Zimerman, M (2), Martínez, SL (3), Morcuende Sánchez, D (4)

(1) Estación Experimental Agropecuaria INTA Santiago del Estero, Jujuy N° 850, Santiago del Estero, Argentina. Mail: ruiz.silvana@inta.gob.ar

(2) Instituto de Investigación Animal del Chaco Semiárido (IIACS)-INTA, Chañar Pozo s/n, Leales, Tucumán, Argentina. Mail: Zimerman.maria@inta.gob.ar

(3) Instituto de Ciencia y Tecnología de los Aliemntos. Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, Av. Belgrano (s) 1912, Santiago del Estero, Argentina. Mail: sandraluz08@gmail.com

(4) Instituto de Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos, Universidad de Extremadura, Avda Ciencias s/n 10003, Cáceres, España. Mail: demorcuen@unex.es

El consumidor al momento de comprar un producto tiene en cuenta, su calidad sensorial, definida esta como las características que se perciben a través de los sentidos. También, son importantes la forma en la que se presenta el producto y los hábitos de consumo. Actualmente se demandan productos más saludables, con etiquetas “limpias”, teniendo un alto impacto la sostenibilidad y seguridad alimentaria de los productos alimenticios. En este sentido, el uso de conservantes sintéticos está siendo muy cuestionado, ya que estudios científicos demostraron que pueden tener impactos negativos en la salud de quienes los consumen. Así, el uso de conservantes naturales es ampliamente estudiado como reemplazo de los sintéticos. El objetivo del presente trabajo fue evaluar el efecto de la incorporación de conservantes naturales obtenidos de hojas de *Prosopis alba* (AB), en la percepción sensorial de chuletas y hamburguesas de cordero. Se empleó una prueba hedónica de ordenamiento por preferencias con un panel de 84 y 88 jueces no entrenados para evaluar chuletas y hamburguesas de cordero, respectivamente. Se seleccionó un panel de consumidores habituados al consumo de carne de cordero de entre 25 y 60 años de edad. Se preparó el extracto de AB realizando una extracción con acetona: agua al 70:30 v/v con baño de ultrasonido durante 1 h con períodos de sonicado de 15 min. Luego se evaporó la acetona, y se prepararon dos concentraciones de extracto: 2500 ppm (AB1) y 400 ppm (AB2), las que se utilizaron para evaluar chuletas y hamburguesas, respectivamente. Las chuletas se pulverizaron con el extracto AB1, mientras que el AB2 fue adicionado en la formulación de las hamburguesas. También se utilizó un tratamiento control (C): sin el agregado del extracto en ambos productos. La evaluación sensorial se realizó al inicio del almacenamiento refrigerado de cada producto y a los 7 y 9 días en chuletas y hamburguesas respectivamente. En cada sesión, los evaluadores recibieron las muestras de los tratamientos AB1, AB2 y C, dispuestas en bandejas envueltas con film, codificadas al azar con números aleatorios de tres dígitos. Se les pidió a los evaluadores que ordenasen las muestras de acuerdo a su preferencia: de la que menos les gustaba a la que más les gustaba, teniendo en cuenta su apariencia visual. La evaluación se realizó en una sala de cata. Para el análisis estadístico de los datos se trabajó con una prueba no paramétrica, con test de Friedman *a posteriori*, y significancia de α=0,05. Los resultados indicaron que al inicio y luego 7 días de almacenamiento refrigerado, las chuletas C fueron las de mayor preferencia, mientras que en hamburguesas las de mayor preferencia al tiempo inicial fueron las C, y luego de 9 días, las del tratamiento AB. De esta manera se pudo observar que la forma de incorporación del extracto natural a la matriz cárnica, influyó significativamente en la percepción sensorial de los evaluadores, resultando ser más eficiente la incorporación del extracto en la formulación del producto.

Palabras clave: conservantes naturales, evaluación sensorial, carne de cordero.