**Análisis sensorial de una bebida funcional a base de un fruto andino y de plantas aromáticas y medicinales**

Bazalar Pereda MS (1), Nazareno MA (2), Viturro CI (1)

(1) Laboratorio PRONOA, Facultad de Ingeniería, CIITeD-CONICET, Universidad Nacional de Jujuy, Ítalo Palanca 10, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(2) Laboratorio de Antioxidantes y Procesos Oxidativos, Instituto de Ciencias Químicas, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero – CONICET, RN 9 Km 1125, Villa El Zanjón, Santiago del Estero, Argentina.

mayrasbp@gmail.com

El aguaymanto (*Physalis peruviana* L.) es una planta nativa de los Andes sudamericanos que produce un fruto también llamado aguaymanto, el cual es una baya redonda y pequeña que se encuentra dentro de un capuchón que lo cubre completamente y lo protege del entorno. La formulación de una novedosa bebida de aguaymanto constituye una buena alternativa para otorgar valor agregado a este fruto al que se le han atribuido propiedades nutricionales (alto contenido de vitaminas A y C, además de hierro, potasio y zinc) y medicinales (antidiabético, antiespasmódico, diurético, antiséptico). El objetivo del presente trabajo fue evaluar a través de un análisis sensorial, un néctar de aguaymanto aditivado con una mezcla bioactiva de plantas aromáticas y medicinales (PAM) que crecen en zona de altura de la provincia de Jujuy. La mezcla bioactiva estuvo constituida por 50% del extracto de infusión de hojas de *Clinopodium gilliesii* y 50% del extracto de infusión de hojas de *Schinus areira*. Se evaluaron los atributos sensoriales (color, sabor, textura y aceptación general) en las formulaciones del néctar sin aditivar y aditivado con tres concentraciones de la mezcla bioactiva (1, 3 y 6 mg/mL) utilizando una escala hedónica de 9 puntos (categorías desde “Me disgusta extremadamente” hasta “Me gusta extremadamente”). La evaluación sensorial se realizó con un panel no entrenado de 50 panelistas, consumidores regulares de jugos de frutas y estuvo compuesto por mujeres (80%) y hombres (20%), con edades entre 20 y 50 años. Las muestras se evaluaron a 10 °C y se sirvieron en vasos codificados con números aleatorios de 3 dígitos, conteniendo 50 mL de néctar. La prueba se realizó en un laboratorio sensorial de acuerdo con la norma ISO 8589. Resultados previos a la evaluación sensorial demostraron que los néctares aditivados con las tres concentraciones de la mezcla bioactiva de PAM presentaron mayor capacidad antirradicalaria y mayor contenido de fenoles totales respecto al néctar sin aditivar (entre 2,8 y 5,5 veces más poder antirradicalario y entre 1,5 y 3,1 veces más contenido de fenoles totales). En todos los atributos sensoriales evaluados, las mejores puntuaciones se presentaron en el néctar de aguaymanto sin aditivación de mezcla bioactiva de PAM y en el néctar con la menor concentración aditivada de la mezcla bioactiva (1 mg/mL). Estadísticamente, estos dos néctares no presentaron diferencia significativa en los resultados de las puntuaciones de los panelistas al evaluar todos los atributos sensoriales. Puntuaciones promedio de 7,54 y 7,30 respectivamente, indicaron la tendencia entre “Me gusta moderadamente” y “Me gusta mucho” en la aceptación general. Menores puntuaciones en todos los atributos sensoriales evaluados en los néctares aditivados con concentraciones de 3 y 6 mg/mL se vio influenciado, según comentarios escritos por los panelistas en sus hojas de respuestas, por colores más opacos y sabores más fuertes. La mezcla bioactiva de PAM (1 mg/mL) aditivado al néctar de aguaymanto, permitió obtener un alimento aceptado sensorialmente, con propiedades funcionales mejoradas, siendo una buena alternativa de valor agregado.

Palabras Clave: aguaymanto, néctar, atributos sensoriales, aceptación general.