**Aceptabilidad sensorial de panificados con harina de lenteja**

Carboni AD (1), Puppo MC (1), Ferrero C (1)

(1) Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) – Universidad Nacional de La Plata (UNLP), Calle 47 esq. 116 s/n, La Plata, Buenos Aires, Argentina

angela.carboni@hotmail.com

El desarrollo de alimentos con alto contenido de fibra representa una estrategia interesante dado el bajo consumo de este componente alimentario en la población general. El agregado de harinas de legumbres en productos tales como los panificados se presenta como una opción para lograr dicho objetivo. Sin embargo, la utilización de este tipo de harinas puede conducir a efectos negativos en las características sensoriales de los productos, provocando el rechazo por parte de los consumidores. El objetivo del presente trabajo fue valorar las características sensoriales de panes con harina de lenteja (HL). Fueron elaboradas formulaciones de pan de molde conteniendo los siguientes ingredientes: harina de trigo 0000 (HT) (Molino Campodónico Ltda., La Plata, Argentina), agua destilada en cantidad determinada farinográficamente, aceite de girasol alto oleico, levadura en polvo, sal fina y diferentes porcentajes de sustitución de HT por HL: 0% (Control), 10% (PHL10), 20% (PHL20) o 30% (PHL30). Dicho panificados fueron sometidos a un test de preferencia global utilizando una escala del 1 al 10 (siendo 1 la puntuación más baja). Además, se realizó un cuestionario tipo CATA (Choose All That Apply), con el fin de asociar determinados atributos sensoriales (“esponjoso”, “sabor a lenteja”, “nutritivo”) a las diferentes muestras evaluadas. Fue convocado un panel de consumidores no entrenados compuesto por 32 individuos (65,6% mujeres, 34,4% hombres). Los participantes fueron incluidos según los siguientes criterios de inclusión: mayores de edad que asistieran al CIDCA, que fueran consumidores habituales de panificados y que no presentaran alergias o intolerancias a los alimentos ofrecidos. Dichas personas recibieron porciones de las cuatro formulaciones en orden aleatorio en recipientes codificados. Un análisis ANOVA fue llevado a cabo junto con el test de Tukey (α=95%) con el fin de conocer si existían diferencias significativas entre las muestras evaluadas. Los resultados obtenidos demostraron que la muestra PHL20 presentó los mayores valores de preferencia (7,9±1,1) en comparación con las muestras Control, PHL10 y PHL30 (7,2±1,6, 7,4±1,5, 7,6±1,5 respectivamente). Sin embargo, dichas diferencias no fueron estadísticamente significativas. Respecto a los resultados del cuestionario CATA, se observó que los consumidores asociaban aquellas muestras con mayor contenido de HL a menor esponjosidad: 81,3 % de los participantes consideró al pan Control como esponjoso, mientras que este valor solo fue del 25,0 % para PHL30. Además, el atributo “sabor a lenteja” solo fue percibido en las muestras con mayor contenido de HL: más del 25,0 % de los encuestados asociaron PHL20 y PHL30 a dicho sabor, mientras que el 3,1 % de los participantes lo relacionó a las muestras Control y PHL10. Por otra parte, solo los panificados con lenteja fueron percibidos como nutritivos, siendo PHL20 aquel valorado considerado más nutritivo según el 50,0 % de los consumidores. De acuerdo a los resultados obtenidos, es posible observar que el agregado de HL modifica las características sensoriales de los panificados, así como su aceptabilidad. En este sentido, el pan con 20% de harina de lenteja representa una opción aceptable y nutritiva según los consumidores.

Palabras Clave: legumbres, panes funcionales, preferencia