**Evaluación sensorial e instrumental de hortalizas cocidas por *sous-vide* y *cook-vide***

Igual CD (1,2), Abalos, RA (1), Gómez MB (1,2), Aviles MV (1,2), Naef E (1,2), Borgo MA (1,2).

(1) UNER: Facultad de Bromatología. Gualeguaychú. Entre Ríos. Argentina

(2) ICTAER – Instituto de Ciencia y Tecnología de los alimentos en Entre Ríos. Entre Ríos, Argentina.

[catalina.igual@uner.edu.ar](mailto:catalina.igual@uner.edu.ar), [rosa.abalos@uner.edu.ar](mailto:rosa.abalos@uner.edu.ar), [beatriz.gomez@uner.edu.ar](mailto:beatriz.gomez@uner.edu.ar), [maríavictoria.aviles@uner.edu.ar](mailto:maríavictoria.aviles@uner.edu.ar), [elisa.naef@uner.edu.ar](mailto:elisa.naef@uner.edu.ar), maría.borgo@uner.edu.ar

Los platos preparados con beneficios nutricionales se enmarcan dentro de los mercados más prometedores de la alimentación, debido al avance de los nuevos hábitos de consumo que demandan productos cada vez más cómodos y rápidos de preparar. Dentro de las técnicas utilizadas en la elaboración de comidas preparadas y refrigeradas, se encuentran la cocción *sous-vide* y *cook-vide*. Estas técnicas al vacío permiten una mejor conservación de la textura, color y sabor de los alimentos, los cuales son factores determinantes en la aceptación de un producto por parte del consumidor. La caracterización sensorial, en el desarrollo de nuevos alimentos, se considera necesaria, no solo desde una mirada del consumidor, sino también por la información sensorial descriptiva que se obtiene a través de un panel entrenado. A su vez, los parámetros instrumentales nos permiten obtener medidas objetivas y de control de los mismos. El objetivo fue evaluar sensorialmente e instrumentalmente hortalizas tratadas con cocción *sous-vide* y *cook-vide*, para lograr una caracterización completa de estos nuevos productos. Se trabajó con hortalizas regionales, calabaza (*Cucurbita moschata Duch*) y batata (*Ipomea batatas L.*) variedad Gem. Se utilizaron dos técnicas de cocción a vacío, *cook-vide* y *sous-vide*. Para la cocción *sous-vide*, las muestras fueron envasadas al vacío dentro de bolsas de poliamida-polietileno termorresistentes, luego fueron incorporadas a un baño con regulación de temperatura y tiempo de circulación constante de agua (Ronner Compact 80060/80080) con una combinación temperatura/tiempo para cada hortaliza estudiada (calabaza 80°C, 25 min; batata 80°C, 25 min). Por otra parte, para el tratamiento *cook-vide* se utilizó el equipo Gastrovac®, el cual trabaja a presión de vacío 0,8 bar. Las hortalizas también se cocinaron con vapor (control) durante 10 minutos. Se realizó análisis instrumental de color en el espacio CIE L\*, a\* y b\* con un colorímetro Miniscan EZ (Minolta). La pérdida de peso se evaluó mediante una balanza de precisión ADVENTURES. Se realizó el test de compresión y punción con el equipo INSTRON 3342, los valores obtenidos de fuerza máxima de compresión fueron expresadas en Newton (N). Las diferencias significativas entre las medias obtenidas fueron estudiadas según ANOVA y test de Tukey. Para el análisis sensorial, se entrenó un panel de jueces para evaluar la textura de las hortalizas estudiadas. El panel definitivo quedó conformado por 17 asesores. Los resultados obtenidos de la variación de peso entre las hortalizas cocidas por *cook-vide* y *sous-vide* fueron menores en comparación a la muestra control. El análisis de color entre los tratamientos *a vacío* no mostró diferencias significativas (p<0,05) entre ninguno de los parámetros L\* a\* y b\*. En cuanto al análisis de textura para ambas hortalizas, las muestras que se comportaron más firmes fueron las cocidas por *sous-vide*, observándose diferencia significativa con el resto (p<0,05). Las muestras que se comportaron con similares valores a la muestra control (cocción tradicional a vapor) fueron aquellas tratadas por *cook-vide.* Este trabajo es el primer paso para lograr un panel definitivo que sea capaz de caracterizar la textura de alimentos cocidos por *sous-vide* y *cook-vide*.

Palabras Clave: *cook-vide*, *sous-vide*, hortalizas, textura.