**Caracterización química y evaluación sensorial de aceites de lino obtenidos por diferentes metodologías de extracción**

Vera Candioti, L. (1,2); Thelier, M.(1); Laoretani, D.(2,3); Bernal, C.(1,2)

(1) Cátedra de Bromatología y Nutrición, Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral, Ciudad Universitaria, Paraje El Pozo, Santa Fe, Argentina.

(2) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Godoy Cruz 2290, CABA, Argentina.

(3) INGAR. Avellaneda 3657. Santa Fe, Argentina

luveca@fbcb.unl.edu.ar

El cambio en el estilo de vida humana ha generado modificaciones en los hábitos alimentarios y de consumo de alimentos, tendiendo a mejorar la calidad de vida y/o prevenir enfermedades asociadas a la nutrición. En este sentido la incorporación de suplementos nutricionales como parte de la dieta puede tener efectos beneficiosos para la salud y el bienestar de los consumidores. En este contexto, el aceite de lino ha emergido en nutrición humana como un importante ingrediente funcional debido a sus componentes bioactivos que le otorgan numerosos efectos benéficos sobre la salud. Por consiguiente, se propuso como objetivo realizar un análisis sensorial de un suplemento alimenticio a base de aceite de lino para evaluar su aceptabilidad por parte de los consumidores. El análisis sensorial consistió en un examen de las propiedades organolépticas (apariencia, olor, aroma, textura y sabor) de distintos tipos de aceite de lino obtenido bajo diferentes condiciones y su comparación con aceite de girasol (mas consumido en Argentina) y de sésamo (considerado como gourmet). Los tres tipos de aceite de lino (AL) evaluados fueron: AL fresco, recién obtenido por prensado en frío y centrifugado, AL particulado sin centrifugar, que contiene partículas en suspensión, residuos del prensado y AL estacionado, centrifugado y almacenado durante 6 meses a 25°C. Dentro de las pruebas sensoriales se utilizaron las pruebas afectivas que se emplean para evaluar el grado de satisfacción o aceptabilidad del producto. Como resultados se observó que el AL fresco tiene una aceptabilidad menor a la del aceite de girasol y aceite de sésamo. Esta preferencia está influenciada por componentes propios del tipo de aceite, que le otorgan su sabor característico, y no de su estado oxidativo (los aceites analizados cumplen con los requerimientos de calidad especificados para su comercialización). La aceptabilidad de los aceites no está condicionada por la edad de los participantes, aunque existe una leve tendencia que permite correlacionar el rango etario con el gusto por el aceite de lino (aumento de la aceptabilidad conforme se incrementa la edad). El género masculino manifestó una mayor aceptabilidad por el aceite de lino (y menor para el aceite de sésamo), mientras que las personas del género femenino manifestaron una aceptabilidad menor para el aceite de lino (y mayor para el aceite de sésamo).

Comparando los tres tipos de aceite de lino, el AL fresco tiene una aceptabilidad mayor a la del AL particulado y AL estacionado. La presencia de partículas en suspensión en el aceite de lino particulado probablemente le otorgó al aceite un sabor amargo o indeseable para algunos de los participantes, lo que afectó a su aceptabilidad, dado que este aceite cumple con las especificaciones de calidad. Asimismo, la presencia de compuestos de oxidación primarios y secundarios y ácidos grasos libres en el AL estacionado le otorgan un sabor rancio y, por lo tanto, una menor aceptabilidad. Por consiguiente, la calidad del aceite de lino afecta significativamente su aceptabilidad, un aspecto que deberá ser tenido en cuenta para incrementar la aceptabilidad por parte de los consumidores.

Palabras Clave: aceite de lino, aceptabilidad, suplemento alimenticio.