***Durvillaea antarctica* como aditivo en hamburguesas tradicionales modifica los niveles de colesterol y características sensoriales**

Huaiquipán R (1), Quiñones J (2), Sepúlveda G (3), Sepúlveda N (2)

1. Carrera de Biotecnología. Universidad de La Frontera. Temuco. Chile.
2. Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales de la Universidad de La Frontera. Temuco Chile.
3. Programa de Doctorado en Ciencias Agroalimentarias y Medioambiente de la Universidad de La Frontera. Temuco, Chile.

Dirección de e-mail: john.quinones@ufrontera.cl

RESUMEN

La determinación del colesterol en alimentos cárnicos ha sido uno de los aspectos más importantes a tener en cuenta por la población. La tendencia actual se enfoca hacia una alimentación más responsable y de autocuidado donde busca reducir el consumo de grasas de origen animal donde abunda el colesterol. Se ha atribuido diferentes problemas a la salud los niveles elevados de colesterol, originando problemas cardiovasculares, aumentar la incidencia de diabetes y problemas metabólicos. A su vez, en el último tiempo ha habido gran interés por la inclusión de algas marinas en la dieta de los seres humanos, clasificándolas como superalimento. Las algas son una fuente importante de compuestos fenólicos como Floroglucinol, Ácido gálico, Ácido ferúlico, Ácido sináptico, Eckol, Catequina entre otros, que pueden brindar capacidad antioxidante y tener actividad antitumoral y antimicrobiana. *Durvillaea antarctica* es un alga parda comestible con una distribución subantártica y endémica del hemisferio sur y se pueden encontrar en la costa chilena conocida localmente como cochayuyo. El objetivo del presente estudio es analizar el efecto de la incorporación de cochayuyo sobre los niveles de colesterol y características sensoriales de hamburguesas de vacuno. Para ello se utilizaron cuatro tratamientos que incluyen polvo de cochayuyo en diferentes proporciones (0,5%, 1%, 1,5% y 3%) en hamburguesas de vacuno tradicionales y luego se analizó la concentración de colesterol por medio de cromatografía de gases y análisis sensorial por medio de un panel entrenado, evaluando características organolépticas que incluyen sabor, terneza, flavor y aceptabilidad general. Los resultados indicaron que una mayor inclusión de polvo cochayuyo tuvo menor concentración de colesterol (p<0,05), lo que indicaría una reducción a afectos negativos en la salud, pero que por otro lado su aceptabilidad general se vio disminuida ante una mayor inclusión de polvo de cochayuyo (p<0,05). Por último, la inclusión de 0,5% de harina de cochayuyo no genero diferencias significativas en la concentración de colesterol, en relación al control, pero fue el producto con mayor aceptabilidad general y mayor valoración en olor, sabor y textura (p<0,05). Concluyendo, la incorporación de harina de cochayuyo en hamburguesas de vacuno hasta un 0,5% no resulta en una reducción de los niveles de colesterol. No obstante, el cochayuyo como alga al ser una fuente importante de compuestos fenólicos con capacidad antioxidante y actividad antitumoral y antimicrobiana, abre la posibilidad a que la incorporación de esta harina en bajas proporciones pueda contribuir a mejorar el perfil nutricional de las hamburguesas.

Palabras Clave: Análisis sensorial, Colesterol, Macroalgas, Superalimento.