**Producto análogo de carne a base de proteínas vegetales. Evaluación sensorial de la palatabilidad y del impacto sobre el apetito de los consumidores**

Pavón Y (1), Barbosa S (1), Carrara C (1), Fioramonti S (1)

(1) Instituto de Tecnología de Alimentos, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral, Santiago del Estero 2829, Santa Fe, Santa Fe, Argentina.

Dirección de e-mail: yanipavon781@yahoo.com.ar

RESUMEN

La producción de carnes para el consumo humano es causante de problemas relacionados con la contaminación ambiental, la deforestación y el agotamiento de los recursos naturales a la vez que provoca problemas de salud pública, por las cardiopatías isquémicas. La industria alimentaria ha comenzado a incursionar en el desarrollo de sustitutos cárnicos, que resulten capaces de imitar algunas de sus propiedades como la textura, el sabor y color de la misma. La sensación de saciedad aparece después de comer y evita ingestas futuras de alimentos antes del retorno del hambre. Previamente, el grupo de investigación ha desarrollado la formulación de un medallón vegano (con texturizado de soja y gluten de trigo como ingredientes principales, en relación 2:1) con características similares a la carne. El objetivo del trabajo fue evaluar la palatabilidad de medallones formulados a base de proteínas vegetales con características similares a un medallón de carne vacuna y analizar el efecto de su consumo sobre el apetito de los consumidores. Se convocaron 25 consumidores frecuentes de productos análogos de carne a los que se les presentó cada muestra codificada, cocida y servida entre panes. Cada participante se presentó el día del ensayo con un ayuno mínimo de 10 horas. El análisis se llevó a cabo utilizando Escalas Visuales Análogas para una evaluación de las sensaciones relacionadas al apetito (hambre, saciedad, plenitud y consumo prospectivo de alimentos) antes y durante 180 minutos posteriores al consumo del alimento. Estas escalas se representaron con líneas continuas de 10 cm con palabras ancladas en cada extremo, que expresan menor y mayor intensidad de la sensación percibida por el evaluador al responder preguntas sobre la palatabilidad del alimento y sensaciones relacionadas con el apetito (tales como hambre, saciedad, plenitud y consumo prospectivo de alimentos). Cada pregunta debió ser respondida: antes de ingerir la hamburguesa, una vez finalizada su ingesta y, luego, cada 30 minutos durante el período de las 3 horas posteriores al consumo. Las respuestas obtenidas se registraron como medidas de distancia (en mm) entre el extremo inicial y la marca realizada por cada participante. Las preguntas relacionadas a la palatabilidad (apariencia visual, olor, sabor, retrogusto y apetecibilidad) del alimento sólo se respondieron una vez finalizada la ingesta. Se construyó una curva de la intensidad promedio para cada una de las 4 sensaciones de apetito evaluadas en función de tiempo, a partir de la cual se realizaron los análisis correspondientes. La sensación experimentada de hambre y saciedad por los panelistas a lo largo del tiempo fue similar para ambas muestras (p>0,05). Durante el tiempo que duró la evaluación, se observó una disminución drástica de la sensación hambre (con una mayor saciedad) luego del consumo de los productos. Posteriormente, hacia el final del período de evaluación, la sensación de hambre/saciedad retornó a un nivel similar al inicial. La sensación de plenitud y el consumo prospectivo de alimentos no varió entre ambas muestras (p>0,05). En cuanto a la palatabilidad, se observaron diferencias en la apariencia visual y olor más intenso en el medallón vegano, mientras que el sabor, retrogusto y la apetecibilidad fueron similares.

Palabras Clave: análogo de carne, palatabilidad, saciedad