**Parámetros de calidad de bocaditos de pacú adicionados con harina de garbanzo**

Brítez,M; Rolhaiser,F; Fogar R; Romero, M

Universidad Nacional del Chaco Austral- INIPTA, Cmte. Fernández N° 755, Pcia. Roque Sáenz Peña, Chaco, Argentina.

melisabritez@uncaus.edu.ar

Actualmente la industria cárnica, al igual que otros sectores de la alimentación está buscando constantemente nuevos ingredientes, como alternativas seguras para aumentar las propiedades tecnológicas de los productos alimenticios, sin afectar las propiedades sensoriales, nutricionales y funcionales de los mismos. En este sentido, el mercado ofrece variedad de ingredientes empleados para tal fin, como lo son las harinas. Actualmente harinas libres de gluten son muy comercializadas, particularmente en la elaboración de alimentos para la población celiaca, así la harina de garbanzo está ganando relevancia por su composición nutricional y podría emplearse en el desarrollo de productos cárnicos. El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto de la adición de harina de garbanzo (HGb), agua y emulsiones gelificadas (EG, elaboradas con harina de garbanzo y aceite de girasol) en el rendimiento y las propiedades sensoriales de bocaditos de pacú. Se elaboraron 12 formulaciones resultantes de un diseño de mezclas, tomando como ingredientes a la carne de Pacú (77,0 a 88,5%), la HGb (3% a 6%), el agua (3,5% a 7,0%) y la EG (5% a 10%). Se determinó el rendimiento a la cocción y se realizó una prueba de evaluación sensorial de los bocaditos de pacú con un panel de 12 personas no entrenadas, quienes evaluaron los atributos de apariencia, sabor, terneza, intención de compra y aceptación general. Los resultados se analizaron utilizando el software Statgraphics, realizando análisis de varianza (ANAVA) para determinar las diferencias significativas de los parámetros evaluados. Todas las combinaciones de aditivos afectaron ambos parámetros evaluados. En cuanto al rendimiento, el mismo aumento de 74% a un 85%, siendo la formulación con mayor rendimiento la F7 (81% de carne, 7,2% de emulsión, 4,5% Hgb y 7% de agua). Esto puede deberse a las proporciones de harina y emulsión en la mezcla, que con las proteínas del pescado favorecen la formación de una red tridimensional de proteínas cárneas e hidratos de carbono con estructura de gel, favoreciendo la retención de fluidos en el producto. En lo que respecta a evaluación sensorial, las muestras elaboradas con mayor contenido de carne y emulsión y menor contenido de harina F8 (83% de carne, 10% de emulsión, 3,4 Hgb y 3,5% de agua) y F9 (80,8% de carne 10% de emulsión, 6,2% de agua y 3% de Hgb) obtuvieron mayor puntaje para los atributos de sabor y jugosidad. Los resultados de esta investigación resaltan el posible uso de harina de garbanzo como agente emulsionante en la elaboración de productos cárnicos de pescado, aumentando el rendimiento sin modificar las propiedades sensoriales del mismo. Investigaciones futuras se deben enfocar en optimizar el producto en función de distintos parámetros y evaluar la calidad y vida útil del producto optimizado con la óptima concentración de aditivos.

Palabras claves: emulsión gelificada, rendimiento, evaluación sensorial.