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

Rodrigo Huaiquipán1, John Quiñones2\* Gastón Sepúlveda3 y Néstor Sepúlveda2

1Carrera de Biotecnología. Universidad de La Frontera. Temuco. Chile.

2Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales de la Universidad de La Frontera. Temuco Chile.

3Programa de Doctorado en Ciencias Agroalimentarias y Medioambiente de la Universidad de La Frontera. Temuco, Chile.

\*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. 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 inclusiones de cochayuyo (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. Los resultados indicaron que una mayor inclusión de polvo cochayuyo tuvo menor concentración de colesterol (p>0,05), aunque una peor aceptabilidad sensorial (p<0,05). La inclusión de 0,05% 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).

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