**Influencia del agregado de harina de garbanzo sobre las características organolépticas del pan tipo Viena y salchichas tipo Frankfurt**

Grosso V(1), Jacquat Santiago(1),Velazque J (1), Manera G(1,2)

(1) Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Agropecuarias,. Marrone 746, Córdoba, Córdoba, Argentina.

(2) Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Agropecuarias,. Catedra de Prácticas Alimentarias. Marrone 746, Córdoba, Córdoba, Argentina.

Dirección de e-mail: gamanera@agro.unc.edu.ar

RESUMEN

Las leguminosas, en particular el garbanzo (Cicer arietinum L.), son reconocidas por su alto contenido proteico, además de ofrecer almidón, lípidos saludables, fibra, minerales (calcio, hierro, magnesio, zinc) y vitaminas (tiamina, riboflavina, niacina, ácido fólico). Contiene de 17% a 23% de proteína bruta, lo que lo convierte en una excelente fuente de proteína. La harina de garbanzo se está integrando cada vez más en la industria alimentaria, mejorando el valor nutricional de productos a base de cereales al complementar el perfil de aminoácidos de estos últimos. El objetivo fue evaluar las características sensoriales del pan de Viena y salchichas tipo Frankfurt elaboradas con diferentes porcentajes de harina de garbanzo. Se prepararon cuatro formulaciones de salchichas tipo Frankfurt y de pan de Viena: una sin harina de garbanzo (testigo) y tres al 5%, 10% y 15% de harina de garbanzo para las salchichas, y 10%, 25% y 50% para el pan. Para evaluar la aceptabilidad se llevó a cabo un estudio cuantitativo, descriptivo y transversal. En dicha prueba se realizó un análisis sensorial de los diferentes tratamientos (testigo, T1, T2 y T3) con la ayuda de 50 panelistas no entrenados, Se tomaron en cuenta 5 variables sensoriales: olor, sabor, textura, apariencia y color utilizando una escala hedónica de 9 puntos. Se aplicó un análisis de varianza (ANOVA) y prueba de Tukey para determinar diferencias significativas (p<0.05). En los resultados se observó en la apariencia de las salchichas que la muestra con 15% de harina de garbanzo obtuvo una menor aceptación. Con respecto a color y textura, todas las formulaciones fueron aceptables, aunque la formulación testigo obtuvo mejores resultados. En cuanto al aroma, no hubo diferencias significativas entre las formulaciones y finalmente el sabor presentó que la muestra con 10% de harina de garbanzo obtuvo la mejor puntuación, seguida por la formulación con 5%. En el pan de Viena, las variables de apariencia y color de la formulación testigo fue más aceptada. Las formulaciones con mayor porcentaje de harina de garbanzo obtuvieron resultados los resultados menos aceptables. Respecto del aroma, no hubo diferencias significativas, y en cuanto a sabor y textura, la formulación testigo y la que elaborada con 10% de harina de garbanzo fueron las preferidas. La formulación con 50% de harina de garbanzo fue la menos aceptada. Los resultados indican que la harina de garbanzo puede ser incorporada hasta un 10% en salchichas tipo Frankfurt y hasta un 25% en pan de Viena sin afectar negativamente las características sensoriales. A mayores concentraciones, se observan disminuciones en la aceptación, especialmente en apariencia y textura. Estudios previos coinciden con estos resultados, mostrando que la adición de harina de garbanzo mejora el valor nutricional sin comprometer significativamente la aceptabilidad del producto.

Palabras Clave: olor, sabor, textura, apariencia y color