



EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS NUTRICIONALES CON PROPIEDADES PROTEICAS Y LIPÍDICAS FUNCIONALES

ReynaLuz Vidal-Quintanar¹, Ofelia Rouzaud-Sández¹ y Marisol Del Castillo-Ortega¹

¹ Universidad de Sonora. rvidal@guaymas.uson.mx

La formulación de nuevos productos de panificación, deben aportar micronutrientes y nutrientes funcionales; así como también, presentar características sensoriales específicas. El objetivo es mostrar la aceptación sensorial de formulaciones con ingredientes funcionales del alimento y el desarrollo de características sensoriales novedosas para el consumidor. Por ello, las metodologías sensoriales son relevantes en caracterizar galletas y barras suplementadas con ácidos omega tres, antioxidantes y proteína. Para ello se usaron las pruebas de diferencia como triangular, dúo trio y ordenamiento; además de, un método para la preferencia, con jueces entrenados y consumidores. Adicionalmente, se usó a la metodología descriptiva, para caracterizar sensorialmente a la textura, sabor, olor y color. Observándose que la prueba triangular mostró mayor eficiencia que la prueba dúo-trío tanto para establecer diferencias ($p < 0.05$) entre los tratamientos; como para, seleccionar a los jueces para la metodología descriptiva. Por otro lado, la prueba de ordenamiento mostró mayor sensibilidad para establecer el orden diferencial respecto a textura entre tratamientos; que en los casos donde se usó al sabor o color como determinantes sensoriales. Por otro lado, la metodología descriptiva resultó altamente eficiente ($p < 0.05$) para establecer diferencias entre los atributos que conforman las características de sabor y olor. Mientras, al evaluar textura ($p < 0.05$) mostró interacciones para medir los efectos relacionados tanto con la composición de la fórmula, como con los cambios sensoriales desarrollados por el proceso o el almacenamiento. En conclusión ambos tipos de pruebas discriminativas y descriptivas son necesarias para predecir aspectos sensoriales determinantes de calidad de barras nutricionales de cereales.