



Evaluación sensorial de salchicha de conejo adicionada con orégano (*Origanum vulgare*)

María Zamira Tapia Rodríguez¹, María del Rosario Jiménez Badillo¹ y Gabriela Rodríguez Licea¹

¹ Centro Universitario UAEM Amecameca. uaem.zamira.tapia@gmail.com

RESUMEN

La carne de conejo tiene como particularidad la extensa versatilidad para ser preparada y ofrecida al consumidor, además de tener cualidad nutrimentales de alto reconocimiento también posee la propiedad de resaltar los sabores de los condimentos que se le agreguen, es por ello y por ofrecer al consumidor una diversificación de productos de conejo que el objetivo en este trabajo fue realizar la evaluación sensorial de salchicha de conejo adicionada con orégano (*Origanum vulgare*). Para la elaboración de la salchicha se utilizó carne de conejos jóvenes, se realizaron cuatro tratamientos cada uno contaba con 1000gramos de carne de conejo y a tres de ellos se les adicionó un diferente porcentaje de orégano (*Origanum vulgare*), 0.1, 0.2 y 0.3% respectivamente.

Para la realización de la evaluación sensorial se utilizó la prueba por preferencia con escala Hedónica, los panelistas tenían que evaluar el color, el olor, el sabor, la textura, y grado de aceptación de cada tratamiento.

Para la realización de la evaluación sensorial se contó con la participación de 136 panelistas, que son consumidores de este producto y que pertenecen a la comunidad estudiantil del Centro Universitario UAEM Amecameca. La evaluación se realizó dentro del mismo Centro Universitario, para ser exactos en el Taller de Cárnicos, el cuál fue adaptado para la realización de la evaluación sensorial.

Los resultados obtenidos fueron que en color la mejor evaluada fue la salchicha elaborada con 100% carne de conejo y 0.1% de orégano, con una media de 5.7 puntos en una escala de 0 a 10 puntos. Con lo que respecta al olor, la salchicha con el 100% carne de conejo y 0.3% de orégano, presentó mayor la aceptación con una calificación promedio de 6.4, en una escala de 0 a 10 puntos.

En lo que se refiere al sabor la propiedad que más sobresalió fue la de salado, destacando la salchicha elaborada con 100% carne de conejo y 0.2% de orégano, con un mayor número de repeticiones (56). En textura se observó que la salchicha con 100% carne de conejo y 0.3% y la salchicha con 100% carne de conejo sin inclusión de orégano, en la característica "suave" obtuvieron la misma cantidad de repeticiones (89). Finalmente en lo que se refiere al grado de aceptación la salchicha elaborada con 100% carne de conejo y 0.1% de orégano obtuvo un buen nivel de aceptación por con el 75% de los votos de aprobación y con el 24% de los votos de rechazo. Por lo cual se concluye que fue la Salchicha elaborada con 100% carne de Conejo y 0.1% fue la mejor evaluada y preferida por los panelistas.

Palabras clave: Evaluación sensorial, Salchicha de Conejo, *Origanum vulgare*.