



EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD Y PREFERENCIA DE ACEITE DE MANÍ SIN COCINAR

Mondino, M.¹; Catania, V.¹; Illa, C.²; Pérez, M.A.²

¹ MaCyT Alimentos UNC; ²Facultad de Cs. Agropecuarias U.N.Córdoba



Objetivo

El objetivo de este trabajo fue evaluar la aceptabilidad y preferencia del aceite de maní sin cocinar en comparación con el de mayor consumo en nuestro país (girasol) y con el de perfil de ácidos grasos similar (oliva).

Material y Métodos

Se realizó prueba sensorial afectiva para establecer preferencia y la de aceptabilidad a través escala hedónica de 9 categorías, en donde 9 representa me gusta muchísimo y 1 me disgusta muchísimo, con respecto a sabor. Se evaluaron muestras codificadas de aceite de: maní (marca Maní King), girasol (marca Natura AGD) y oliva (marca Altavia Gourmet). De cada aceite se colocó 1 mL en un cuadrado de 2 x 2 cm de pan lactal liviano del mismo lote (marca Fargo, Córdoba, Argentina), desecado al aire libre durante 12 horas, dentro de un pirotín N°9, para evitar la contaminación cruzada entre las muestras. Los evaluadores (jueces no entrenados) fueron 29 mujeres y 27 hombres mayores de 20 años, de los cuales el 89% consumían entre 1 a más de 2 veces por semana aceite vegetal sin cocinar.

Resultados

Figura 1. Aceptabilidad del sabor de aceites vegetales de girasol, oliva y maní con la participación de jueces no entrenados (n=58)

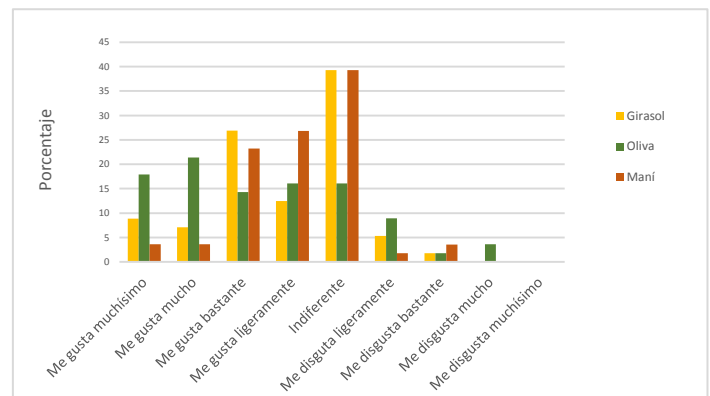
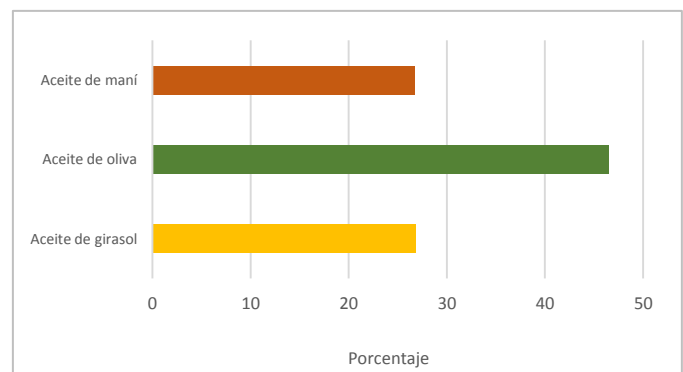


Figura 2. Evaluación de preferencia al comprar aceite de maní, oliva y girasol por jueces no entrenados (n=58)



Consideraciones finales

Los aceites evaluados tuvieron aceptabilidad promedio positiva (más del 50% ME GUSTA con diferentes grados de apreciación). Los mayores valores correspondieron a NI Me Gusta NI Me Disgusta (Indiferente) al evaluar aceite de girasol y maní. El análisis de preferencia indicó que si bien el aceite de oliva fue el seleccionado, no hubo diferencias entre maní y girasol. De lo expuesto se deduce que no hubo limitaciones sensoriales en cuanto a la posible inclusión de aceite de maní sin cocinar en la dieta, contribuyendo de este modo a la salud humana al considerar un aceite de excelentes cualidades nutricionales y de menor costo respecto al de oliva.