

ADEREZO VEGETAL A BASE DE MANÍ: FORMULACIÓN, EVALUACIÓN QUÍMICA Y SENSORIAL

García D. T.¹, Giolitto C.¹, Giordana Espíndola M. M.¹, Grosso A.¹, Bergesse A.^{2,3*}, Ryan L. C.¹

1-Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UNC. 2-Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET)

3-Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC.

abergesse@agro.unc.edu.ar

Introducción

El maní es un alimento de producción regional con alto valor nutricional, que aporta ácidos grasos insaturados y antioxidantes naturales de interés para la salud humana. A su vez, el tegumento del grano es considerado un subproducto del procesamiento industrial que generalmente es desechado o utilizado como pienso. No obstante, se han identificado propiedades antioxidantes en extractos polifenólicos de esta matriz y se ha reportado la presencia de ácidos fenólicos, flavonoides y estilbenos. Por otro lado, los aderezos son productos alimentarios de consumo masivo ampliamente disponibles en el mercado. El objetivo del presente trabajo fue formular un aderezo vegetal a partir de maní blanchado con adición de antioxidantes naturales de tegumento de maní y características sensoriales aceptables por personas residentes en la ciudad de Córdoba, Argentina.

Materiales y Métodos

El extracto polifenólico del tegumento se obtuvo por maceración con una mezcla etanol-agua (70:30 v/v). Se elaboraron aderezos a base de maní blanchado cocido en microondas, con y sin el adición de antioxidantes de tegumento de maní (ACA y ASA respectivamente). Sobre éstos se determinó: composición química (proteínas, lípidos, humedad y cenizas), contenido de fenoles totales, capacidad de secuestrar radicales DPPH y aceptabilidad sensorial en 100 jueces no entrenados. Análisis estadístico: ANOVA ($\alpha=0,05$).

Resultados

Los aderezos ASA y ACA presentaron diferencias significativas en sus contenidos de fenoles totales y capacidad antioxidante, no así en su composición química. ACA registró aproximadamente 50 veces más fenoles totales que ASA, y, por tanto, su porcentaje de inhibición del radical DPPH también fue superior (19,14 y 52,5%, respectivamente). La aceptabilidad general de ambos aderezos fue mayor al 80% por parte de los encuestados, y los puntajes otorgados para cada atributo sensorial no fueron significativamente diferentes entre ASA y ACA, indicando que la adición del extracto no modificaría los caracteres organolépticos del producto elaborado.

Conclusión

Es posible elaborar un aderezo a base de maní blanchado con el agregado de antioxidantes de tegumento del grano sin modificar la aceptabilidad sensorial del producto final. A diferencia de los aderezos tradicionales industrializados, estos alimentos son productos de fuentes naturales, sin conservantes y aditivos sintéticos, y libres de ingredientes derivados de origen animal.

Palabras clave: maní, aderezo vegetal, antioxidantes, aceptabilidad sensorial.