

O12

DESARROLLO DE RECETAS BAJAS EN SAL SAZONADAS CON EXTRACTOS DE UVA: EVALUACIÓN SENSORIAL Y ESTUDIO DE CONSUMIDORES

D. Taladrid¹, L. Lorente¹, L. Laguna^{1,2}, B. Bartolomé¹, M.V. Moreno-Arribas¹

1Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL (CSIC-UAM). C/Nicolás Cabrera 9, Campus de Cantoblanco, 28049 Madrid.

2Instituto de Agroquímica y Tecnología Alimentaria IATA (CSIC). C/ Catedrático Agustín Escardino Benlloch, 7, 46980 Paterna, Valencia

Palabras clave: orujo de uva, polifenoles, sustitutos de la sal, panel de entrenados, consumidores

Resumen

El orujo de uva es un subproducto de la vinificación compuesto básicamente por semillas, pieles y raspones de uva. El orujo se considera una fuente rica en compuestos bioactivos, especialmente fibra dietética y polifenoles, y también se ha sugerido como una nueva alternativa sustitutiva de la sal por sus propiedades sápidas. Este trabajo se enmarca en el proyecto INGRAPE que actualmente está llevando a cabo nuestro grupo, y que tiene como objetivo global el desarrollo de una gama de platos/recetas con bajo contenido en sal mediante la incorporación de extractos de uva, sensorialmente validados y con potenciales efectos beneficiosos en la prevención de la hipertensión y el control de la glicemia.

Desde el punto de vista de su aceptabilidad, para el desarrollo de estos nuevos alimentos es necesario testar sus características sensoriales y la percepción por parte del consumidor en un contexto real. Para ello, los extractos de orujo de uva (tinta, tinta ecológica y blanca) se han incorporado a tres matrices alimentarias (salsa de tomate, caldo, salsa bechamel), y se ha llevado a cabo un estudio completo que incluía un análisis sensorial descriptivo clásico (QDA®) previo entrenamiento de un panel (n=12), y un análisis sensorial descriptivo con consumidores (n=60) siguiendo nuevas metodologías de ciencia del consumidor (test de consumidor, preguntas tipo “Check-All-That-Apply” (CATA) y escalas “Just-About-Right” (JAR). Además, se preguntó a los consumidores por su aceptación general. Paralelamente, se ha determinado el contenido total de polifenoles (método de Folin-Ciocalteu) y la composición fenólica (UPLC-MS) de los extractos para investigar posibles correlaciones entre la percepción sensorial y la composición fenólica de los mismos.

En el análisis descriptivo, los extractos se comportaron de manera similar en las tres matrices, si bien con un espectro diferente de sensaciones acorde a su diferente contenido fenólico, significativamente mayor en los extractos de uva tinta. Los tres extractos otorgaban un característico sabor, aroma y color “a vino” que resultó apto en las matrices salsa de tomate y caldo. En cuanto a su aceptabilidad por parte de los consumidores, las matrices salsa de tomate y caldo son las que presentan una mayor aceptabilidad en comparación con la matriz láctea. Los atributos más citados se asociaron a sensaciones positivas como nuevo, sano y colorido. Este es uno de los primeros estudios de la bibliografía en el que se propone investigar las cualidades sensoriales y aceptación por parte de los consumidores de un sustitutivo de la sal como fase previa a un estudio de intervención en humanos, en el que éstos alimentos pueden proporcionar una mejora de los factores de riesgo de la hipertensión y control de la glicemia.