
ESTUDIO DE EVALUACIÓN SENSORIAL, PREFERENCIA Y DISPOSICIÓN A PAGAR DEL CONSUMIDOR A UN PRODUCTO CON INCORPORACIÓN DE POMASA DE TOMATE EN POLVO

**FREDI GONZALO VIDAL ROJAS
INGENIERO AGRÓNOMO**

RESUMEN

A nivel mundial la población presenta altos niveles de enfermedades no transmisibles y de obesidad, esto se debe a la mala alimentación que poseen las personas hoy en día. Por ello la industria de alimentos está incorporando productos que contribuyan a la salud de las personas. Además, la región del Maule es la mayor productora de tomate agroindustrial y a nivel nacional se producen 18 mil toneladas de residuo, al cual se puede otorgar valor agregado. Con respecto a lo mencionado, el propósito de esta investigación fue incorporar pomasa de tomate en polvo en la formulación de pan, con el objetivo de determinar la aceptabilidad y la preferencia de los consumidores hacia el nuevo producto. Para esto se elaboraron 3 tipos de tratamientos, que consisten en tratamiento control, con 5% de pomasa de tomate y por último con 10% de pomasa de tomate. Para la evaluación se desarrolló un panel sensorial con 120 personas en el Centro de Estudios de Alimentos Procesados (CEAP) ubicado en la Universidad de Talca, sede Talca, donde en primer lugar se analizaron las propiedades organolépticas de apariencia externa como el color, gusto general, sabor, textura, dulzor y la sensación después de consumir el producto. Posteriormente se realizó la evaluación de preferencia y disposición a pagar hacia cada tratamiento. Para llevar a cabo el análisis se ocupó el programa SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) versión 20, en donde se utilizó estadística descriptiva para la evaluación socio económico, análisis de medias y desviación estándar para el panel sensorial, en el caso de las comparaciones entre tratamientos se utilizó el test de rangos de Wilcoxon. Los análisis determinaron que los panelistas en apariencia externa prefieren el tratamiento con 10% de pomasa de tomate, en relación a los atributos de color, gusto general, sabor, textura y por otro lado en cuanto a la sensación post-consumo los panelistas prefieren el tratamiento con 5% de pomasa de tomate. Por lo demás la disposición a pagar es mayor para los tratamientos con 5 y 10% de pomasa de tomate.

ABSTRACT

In the world the population has high levels of noncommunicable diseases and obesity, this is due to the poor diet that people have today. That is why, in the food industry they are incorporating products that contribute to the health of people. With respect to the aforementioned, the purpose of this research was to incorporate tomato powder pomace into the bread formulation, in order to determine the acceptability and preference of consumers towards the new product. For this, 3 types of treatments were elaborated, consisting of control treatment, with 5% tomato pomace and finally with 10% tomato pomace. For the evaluation, a sensory panel with 120 people was developed in the Center for the Study of Processed Foods (CEAP) located in the University of Talca, Talca, where first of all the organoleptic properties of external appearance such as color, general taste were analyzed taste, texture, sweetness and the sensation after consuming the product. Subsequently, the preference evaluation and willingness to pay towards each treatment was carried out. To carry out the analysis, the SPSS program (Statistical Package for the Social Sciences) version 20 was used, where descriptive statistics were used for socio-economic evaluation, analysis of means and standard deviation for the sensory panel, in the case of comparisons between treatments, the wilcoxon ranks test was used. The analyzes determined that the panelists in external appearance prefer the treatment with 10% tomato pomace, in relation to the attributes of color, general taste, taste, texture and on the other hand as for the post-consumer sensation, the panelists prefer the treatment with 5% tomato pomace. Otherwise the willingness to pay is higher for treatments with 5 and 10% tomato pomace.