

**TPP 49** Aceptabilidad y preferencia de productos de Carpinchos jóvenes y adultos. **Lemes\*, J.S., Resconi, V., Pinheiro, M.S., Gonçalves, M.S., Freire, V. Fiorentini, A.M., Osório, M.T.M., Osório, J.C.S., Esteves, R.M.G. y Pouey, J.** Univ. Federal de Pelotas, Brasil. Univ. Zaragoza, España. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Pelotas, Brasil. Univ. Federal da Grande Dourados, Brasil. \*schneiderlemes@yahoo.com.br

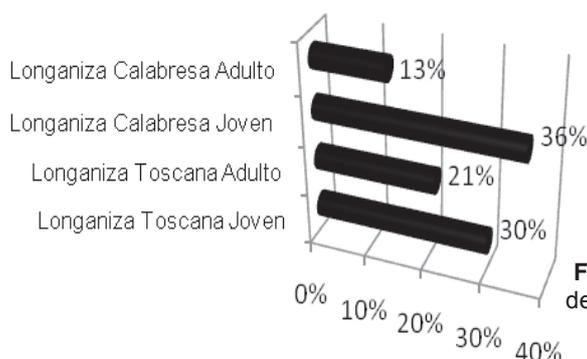
#### *Acceptability and product preferences of young and adult Capibaras*

El objetivo del estudio fue evaluar el grado de aceptabilidad y preferencia de longanizas y salames elaborados con carne de carpinchos jóvenes (6 a 8 meses) y adultos (4 años de edad) provenientes de criadero. Fueron elaborados los tipos longaniza toscana y calabresa de animales jóvenes (con 25,63 kg de peso vivo, PV) y adultos (68,45 kg de PV), y salame alemán, con carne de animales jóvenes y adultos. Para elaborar los productos fue utilizada carne de paleta, pernil, carré/lomo, cuello y costilla/vacío, con abundante presencia de grasa. La carne fue triturada en criba de 6 mm y las longanizas embutidas en tripa de cerdo. Fue añadido junto con la carne, tocino de cerdo (9%), sal, saborizante, ajos, fijador, fosfato, azúcar y pimienta negra. El salame fue degustado tras siete días de curación, ahumado y las longanizas fueran mantenidas congeladas durante nueve días hasta el momento de la evaluación. Las longanizas y los salames fueron cocidas sin aceite. Los 100 consumidores, de 18 a 60 años (58 mujeres y 42 hombres), hicieron pruebas hedónicas de aceptabilidad utilizando una escala de 9 puntos, de me disgusta extremadamente (1) a me gusta extremadamente (9). Para las longanizas también hicieron un test de preferencias. Las longanizas hechas con carne de animales jóvenes obtuvieron las mejores notas de aceptación ( $p < 0,05$ ), donde las longanizas tipo Calabresa Joven fueron las preferidas por los consumidores, seguidas de la tipo Toscana Joven. No hubo diferencias ( $p > 0,05$ ) en la aceptabilidad de los salames de animales jóvenes y adultos. Los resultados confirman que es posible hacer embutidos con carne de carpincho conteniendo gran cantidad de grasa. Si bien fueron más aceptados y preferidos por el consumidor los productos de animales jóvenes, los productos de animales adultos obtuvieron resultados de aceptabilidad positivos.

**Cuadro 1:** Aceptabilidad de los subproductos de Carpinchos jóvenes y adultos.

Subproducto	Aceptación (1-9)	
	Joven	Adulto
Longaniza Toscana	7,30 ± 0,14 <sup>a</sup>	6,63 ± 0,14 <sup>b</sup>
Longaniza Calabresa	7,28 ± 0,14 <sup>a</sup>	6,43 ± 0,14 <sup>b</sup>
Salame Alemán	6,84 ± 0,19	7,13 ± 0,19

Medias con distinta letra dentro de fila indican diferencias significativas por el test de Tukey ( $p < 0,05$ ).



**Figura 1:** Análisis de preferencias de longanizas de Carpincho.

**Palabras clave:** longanizas, salame.

**Key words:** sausages, salami.