

## 144 RA - TEST DE PUNTAJE COMPUESTO PARA LA ELECCIÓN DEL TRATAMIENTO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA ADECUADO EN MUESTRAS DE ANCO

KVAPIL, M. F.<sup>1</sup>; GENEROSO, S. M.<sup>1</sup>; QÜESTA, A. G.<sup>1</sup>; MASCHERONI, R. H.<sup>2</sup>

**1. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICyTA), Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Argentina**

**E-mail: florykvapil@hotmail.com**

**2. CIDCA (CONICET-CCT y Universidad Nacional de La Plata) y MODIAL (FI-UNLP). 47 y 116 – (1900) La Plata. Argentina.**

### **Resumen**

El test de puntaje compuesto es un test de respuesta objetiva que permite realizar una evaluación comparativa de las muestras en estudio. El puntaje se establece para cada variable o característica de acuerdo a su grado de importancia y la muestra perfecta debería tener un puntaje de 100 puntos.

El objetivo de este trabajo fue aplicar el método de puntaje compuesto para elegir desde el punto de vista subjetivo el tratamiento de deshidratación osmótica (DO) adecuado en muestras de anco mínimamente procesadas.

Para ello, se cortaron cubos de anco (*Cucurbita moschata*) de 1.0 cm de lado y se colocaron en 4 soluciones osmodeshidratantes durante 3 horas: 1) sacarosa 55°Bx, 2) sacarosa 55°Bx-2% NaCl, 3) sacarosa 55°Bx-2% Lactato de calcio y 4) sacarosa 55°Bx-2% NaCl-2% Lactato de calcio. Las muestras fueron envasadas y almacenadas durante 7 y 10 días a 4° C, incluida la muestra testigo 0 (sin tratamiento de DO). Posteriormente se realizó el análisis sensorial con ocho panelistas semientrenados, incluyendo apariencia, olor, sabor y textura. La apariencia se ponderó con un 40%, de lo cuál se evaluó conservación de forma, color y exudado con 10, 10 y 20% respectivamente. El atributo olor representó el 30%, del cuál se evaluó olor típico (10%) y olor a fermentado (20%). Finalmente, el aspecto sabor (20%) y textura bucal (10%) sumaron el 100% del análisis sensorial del producto. Los atributos se expresaron numéricamente en una escala de 1 a 5, donde los valores extremos corresponden al mejor y peor valor del atributo respectivamente, por lo tanto el valor 100 corresponde a la mejor y 500 a la peor muestra.

Luego de 7 días de almacenamiento, se obtuvieron los valores 150, 160, 250, 280 y 310 para las muestras 1, 0, 2, 4 y 3 respectivamente; y al cabo de 10 días de almacenamiento se obtuvieron los valores 180, 210, 270, 350 y 380 para las muestras 0, 1, 2, 3 y 4 respectivamente

De este análisis sensorial se concluye que el tratamiento 1 resulta ser el más adecuado sensorialmente, tanto a los 7 como 10 días, teniendo en cuenta que si bien se evaluó la muestra sin tratamiento, el objetivo es aplicar la DO como método de conservación. Finalmente, es necesario complementar este resultado con un análisis microbiológico para estimar su vida útil y en consecuencia el tratamiento adecuado.