



Universidad Nacional
del Nordeste

XLIV SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - UNNE



Análisis sensorial de dulce de leche. Prueba de aceptabilidad global

Obregón G.R.*, Rebák G., Pino M., Segovia-Espindola L.N., Vazquez L.

Cátedra de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias, UNNE

[*obregongladysroxana@gmail.com](mailto:obregongladysroxana@gmail.com)

Resumen:

El dulce de leche es un producto lácteo valorado en diversas culturas por su prolongada vida útil, facilidad de producción y valor agregado, lo que lo hace ideal para la elaboración artesanal en áreas rurales. Recientemente, la leche de búfala ha emergido como una alternativa destacada debido a su alto valor nutricional y buen rendimiento en la elaboración de productos lácteos. El objetivo de este estudio fue evaluar la aceptación del dulce de leche elaborado con leche de búfala y vaca mediante una prueba hedónica, realizada con un panel no entrenado. Los aspectos evaluados fueron sabor, aroma, textura, color y preferencia global. La leche de búfala fue obtenida del establecimiento "Cabaña CIIAB" de Paso Florentín (Corrientes), mientras que la leche de vaca provino de la Escuela Agropecuaria "ERAGIA". Ambas fueron sometidas a similares procedimientos de ordeño, transporte y análisis físico-químicos en la cátedra de Tecnología de los Alimentos para garantizar su calidad. Para la prueba de aceptabilidad con Escala Hedónica, se elaboraron dos muestras de dulce de leche codificadas con números, una con leche de búfala (M1:179) y otra con leche de vaca (M2:258). Los panelistas expresaron la aceptabilidad global del producto en una escala del 1 al 10 (1: me disgusta mucho - 10 me gusta mucho). Participaron 25 personas que degustaron primero sin conocer su origen y luego con etiquetas que indicaban la especie animal (M3: dulce de leche de búfala y M4: dulce de leche de vaca). Además, se les proporcionó una tabla para que seleccionaran palabras o frases que mejor describieran cada muestra. Los resultados fueron analizados utilizando el software estadístico Infostat®, realizando el test de Tukey con un nivel de significancia del 5%. No se observaron diferencias significativas en la aceptabilidad global entre las muestras (M1: 7,64; M2: 7,84; M3: 7,96 y M4: 7,88), aunque el dulce de leche de búfala mostró un ligero incremento en la puntuación promedio. La información sobre la especie animal no tuvo un impacto significativo en la aceptabilidad. En cuanto a las frases seleccionadas por los panelistas, las más asociadas fueron "artesanal" (M1: 64,29%, M3: 57,14% vs M2: 71,43%, M4: 78,57%) y "lo compraría" (M1: 64,29%, M3: 57,14% vs M2: 64,28%, M4: 71,43%), con valores similares para ambas leches. Si bien la leche de búfala tiene ventajas en términos de valor nutricional y rendimiento, su comercialización y consumo aún son limitados y regionalizados, con la producción artesanal predominando en pequeños productores.

Palabras clave: producto lácteo, artesanal, escala hedónica.

Eje: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS y SALUD PÚBLICA