



Universidad Nacional  
del Nordeste

## XXII SESIÓN DE COMUNICACIONES TECNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - UNNE



SECRETARÍA DE ESTUDIOS Y ASUNTOS ESTUDIANTILES. FCV-UNNE

### Prueba descriptiva de dulce de leche artesanal y comercial

Pelozo E., Ramirez S., Romero, E., Reniero I., \*Pino M., \*Obregón G.

Cátedra de Tecnología de los Alimentos, Departamento Tecnología de los Alimentos,  
Facultad de Ciencias Veterinarias. UNNE. Sargent Cabral 2139. Corrientes, Capital.

evelynpelozo7@gmail.com

#### Resumen

En el desarrollo de un nuevo producto, es crucial evaluar la aceptación y preferencia de los consumidores potenciales para optimizar su éxito en el mercado. El objetivo del trabajo fue evaluar el nivel de aceptación de dulce de leche de búfala y vaca elaborados en el laboratorio, comparándolo con marcas comerciales de ambas especies respectivamente a través de un panel sensorial no entrenado, mediante un análisis sensorial descriptivo. Se reclutaron 12 panelistas mediante un formulario en línea, seleccionando consumidores habituales de ambos productos de distintas edades y géneros. Los participantes asistieron al laboratorio de la Cátedra de Tecnología de los Alimentos, donde degustaron cuatro muestras codificadas aleatoriamente: M1 (búfala, laboratorio), M2 (vaca, laboratorio), M3 (búfala, La Delfina) y M4 (vaca, La Serenísima Clásico). Cada degustador contaba con cuatro recipientes que contenían las muestras, identificados con un código de 3 dígitos al azar. Se utilizaron 12 descriptores agrupados en 4 categorías: apariencia (intensidad del color, brillo y uniformidad), textura manual (untabilidad, formación de pico y fluidez), textura bucal (suavidad y residuo en boca) y sabor (dulzor, cremosidad, intensidad y sabor caramelo). Los panelistas debían colocar su apreciación de intensidad en una escala estructurada desde izquierda (poco) hacia la derecha (mucho). Se utilizó el software Infostat versión libre donde los resultados fueron evaluados por Análisis de la Varianza mediante test de Tukey con un nivel de significancia del 5%. Se observaron diferencias significativas en intensidad del color, untabilidad, formación de pico, fluidez, suavidad bucal, cremosidad e intensidad del sabor. No se observaron diferencias en brillo, color, residuo en boca, dulzor y sabor caramelo. La M3 destacó en color y fue la menos suave en textura bucal. En textura manual, M1 y M2 fueron más fluidas, mientras que M3 y M4 presentaron mayor formación de pico. En sabor, M3 y M4 mostraron mayor cremosidad, y la intensidad de sabor fue más pronunciada en M4. Los atributos perceptibles por los consumidores podrían verse afectado por el tipo de producción y la especie utilizada. Se necesitarían estudios complementarios para evaluar las diferencias de costos, rendimiento y la predisposición de compra de un producto diferenciado.