

Prueba descriptiva de dulce de leche artesanal y comercial

Pelozo E.^{1*}, Ramirez S.¹, Romero, E.¹, Reniero I.¹, *Pino M., *Obregón G.

¹Cátedra de Tecnología de los Alimentos, Departamento Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Veterinarias-UNNE

*evelynpelozo7@gmail.com

Introducción

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.

Metodología

Se reclutaron 12 panelistas de distintas edades que 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).

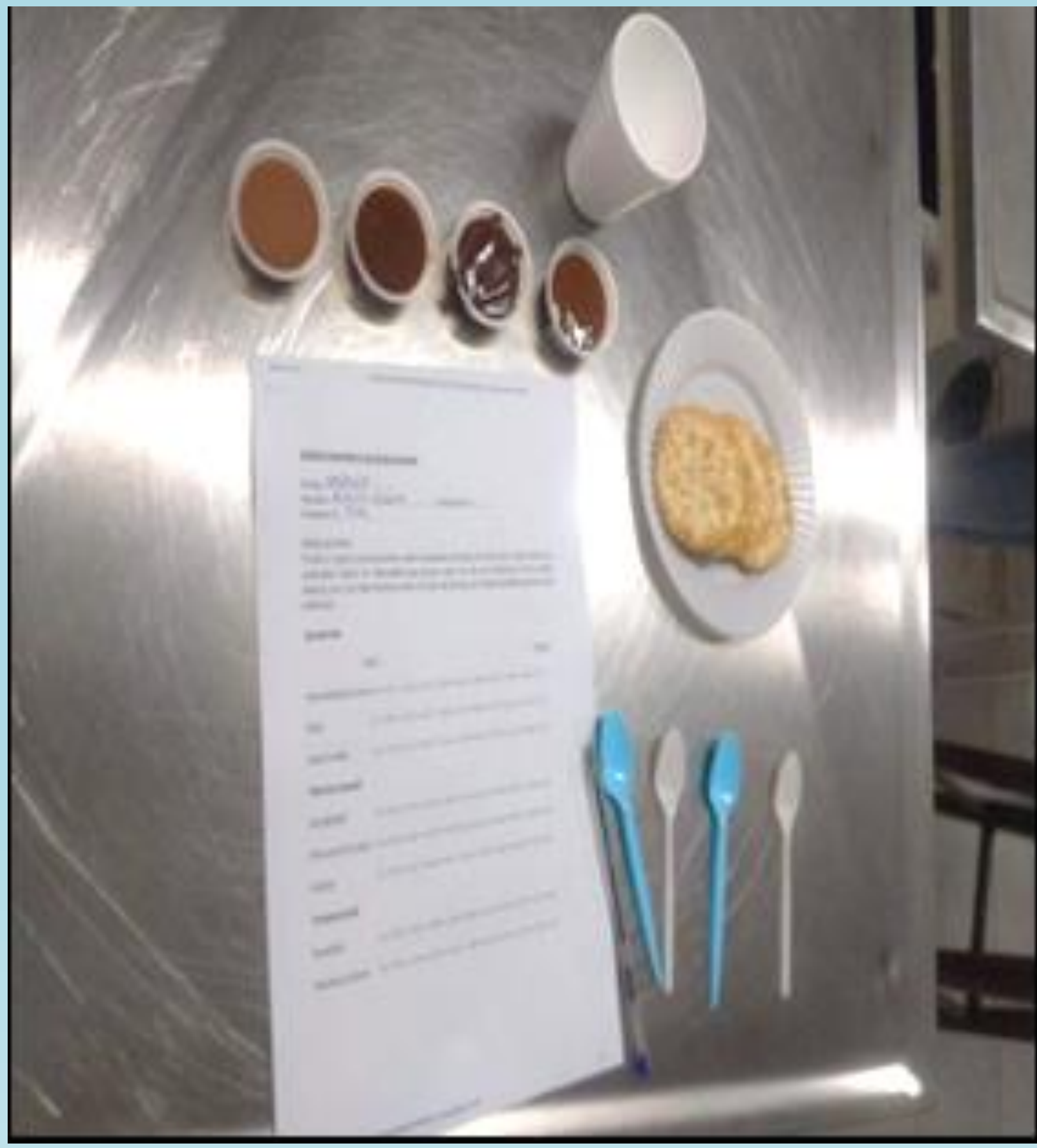
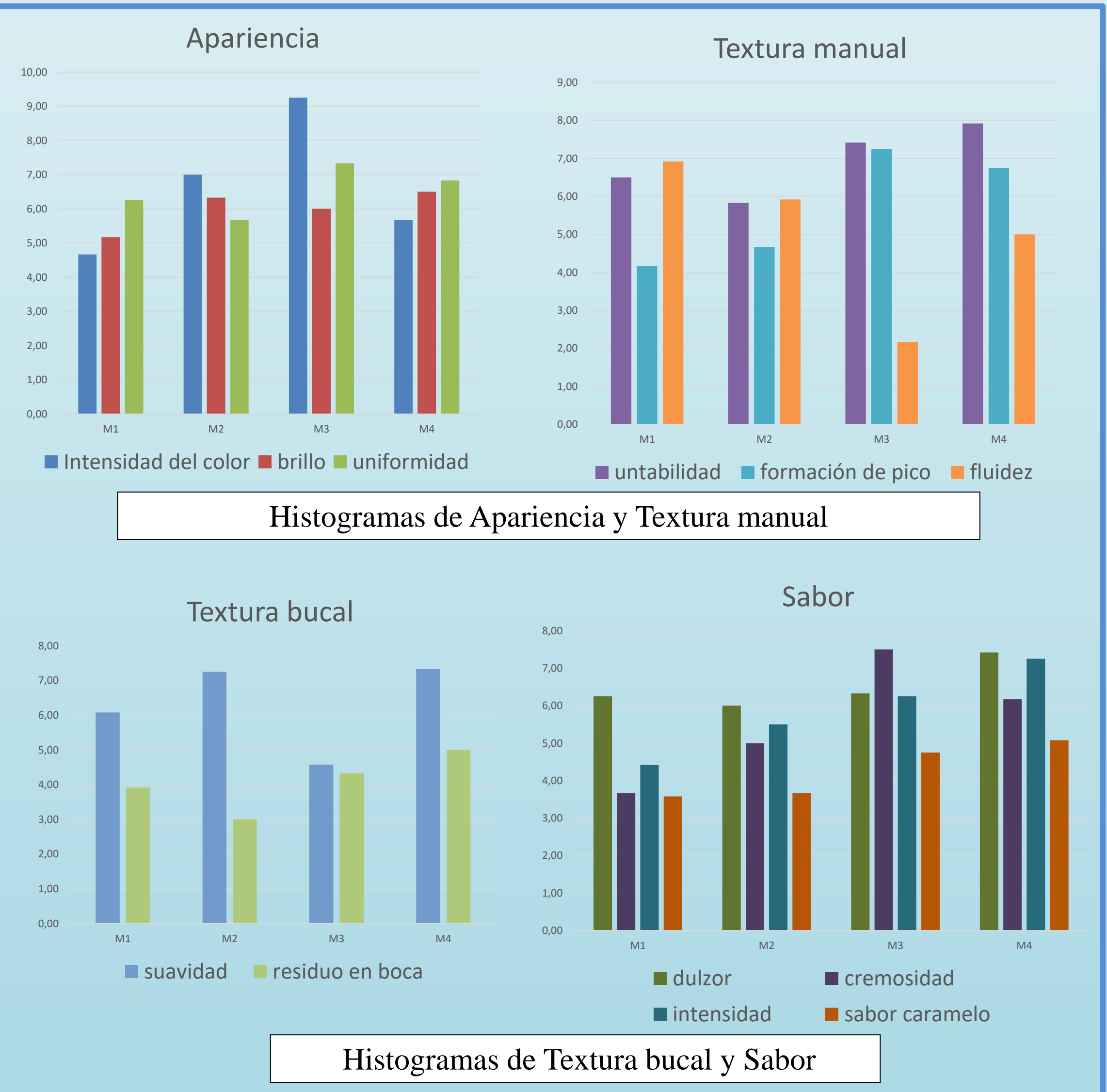
Conclusiones

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.

Resultados

	Apariencia			Textura manual			Textura bucal		Sabor			
	Intensidad del color	brillo	uniformidad	untabilidad	formación de pico	fluidez	suavidad	residuo en boca	dulzor	cremosidad	intensidad	sabor caramelo
M1	4,67 ^a	5,17 ^a	6,25 ^a	6,5 ^a	4,17 ^a	6,92 ^b	6,08 ^{ab}	3,92 ^a	6,25 ^a	3,67 ^a	4,42 ^a	3,58 ^a
M2	7,00 ^b	6,33 ^a	5,67 ^a	5,83 ^a	4,67 ^a	5,92 ^b	7,25 ^b	3,00 ^a	6,00 ^a	5,00 ^{ab}	5,5 ^{ab}	3,67 ^a
M3	9,25 ^c	6,00 ^a	7,33 ^a	7,42 ^a	7,25 ^a	2,17 ^a	4,58 ^a	4,33 ^a	6,33 ^a	7,5 ^b	6,25 ^{ab}	4,75 ^a
M4	5,67 ^{ab}	6,5 ^a	6,83 ^a	7,92 ^a	6,75 ^a	5,00 ^b	7,33 ^b	5,00 ^a	7,42 ^a	6,17 ^{ab}	7,25 ^b	5,08 ^a

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.



Degustadores realizando el Análisis descriptivo
del dulce de leche

BIBLIOGRAFIA

- GONZALEZ, A. 2014. TECNOLOGÍA DEL DULCE DE LECHE. Departamento de Ciencia y Tecnología de la Leche.
- HOUGH, G. 2023. Curso- Taller de Análisis Sensorial de Alimentos.
- ZUNINO, A. 2000. Dulce de Leche: Aspectos básicos para su adecuada elaboración. Publicación Técnica del Departamento de Fiscalización de Industrias Lácteas.