

# EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD Y PREFERENCIA DE ACEITE DE MANÍ SIN COCINAR

Mondino, M.<sup>1</sup>; Catania, V.<sup>1</sup>; Illa, C.<sup>2</sup>; Pérez, M.A.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> MaCyT Alimentos UNC; <sup>2</sup>Facultad de Cs. Agropecuarias U.N.Córdoba.  
mmondino03@gmail.com; aperezagostini@gmail.com

## Introducción

A nivel mundial, el maní y sus derivados son incluidos en las preparaciones cotidianas en el hogar debido a que es un alimento destacado por sus características nutricionales y sensoriales. Sin embargo, en Argentina su consumo es limitado y en particular el hábito de usar aceite de maní es casi nulo. Este producto posee alto valor en la industrialización, ya que la fracción grasa en el grano oscila entre el 50 al 55% de la cual el 80% corresponde a ácidos grasos insaturados, que al ser incorporados en la alimentación mejoran la relación HDL/LDL, disminuyendo el riesgo por enfermedades coronarias.

Se debe tener en cuenta que la percepción del consumidor es fundamental al definir la calidad del alimento y su aceptabilidad. El objetivo de este trabajo fue evaluar la aceptabilidad y preferencia del aceite de maní sin cocinar en comparación con el de mayor consumo en nuestro país (girasol) y con el de perfil de ácidos grasos similar (oliva).

## Materiales y Métodos

Se realizó la prueba sensorial afectiva para establecer preferencia y la de aceptabilidad con respecto al sabor, a través de escala hedónica de 9 categorías, en donde 9 representa “Me gusta muchísimo” y 1 “Me disgusta muchísimo”. Se evaluaron muestras codificadas de aceite de: maní (marca Maní King), girasol (marca Natura AGD) y oliva (marca Altavia Gourmet). De cada aceite se colocó 1 mL en un cuadrado de 2 x 2 cm de pan lactal liviano del mismo lote (marca Fargo, Córdoba, Argentina), desecado al aire libre durante 12 horas, dentro de un pirofín N°9, para evitar la contaminación cruzada entre las muestras. Los evaluadores (jueces no entrenados) fueron 29 mujeres y 27 hombres mayores de 20 años, de los cuales el 89% consumían entre 1 a más de 2 veces por semana aceite vegetal sin cocinar.

## Resultados

Figura 1. Aceptabilidad del sabor de aceites vegetales de girasol, oliva y maní con la participación de jueces no entrenados (n=56)

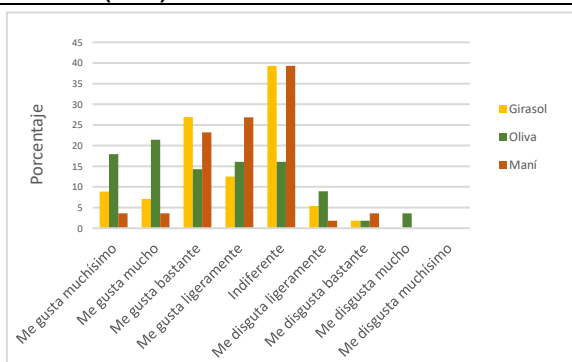
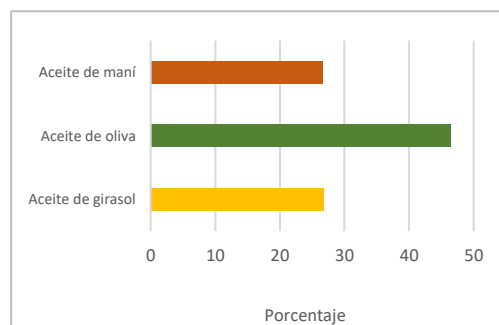


Figura 2. Evaluación de preferencia al comparar aceite de maní, oliva y girasol por jueces no entrenados (n=56)



## Consideraciones finales

Los aceites evaluados tuvieron aceptabilidad promedio positiva (mas del 50% ME GUSTA con diferentes grados de apreciación). Los mayores valores correspondieron a NI Me Gusta NI Me Disgusta (Indiferente) al evaluar aceite de girasol y maní. El análisis de preferencia indicó que si bien el aceite de oliva fue el seleccionado, no hubo diferencias entre maní y girasol. De lo expuesto se deduce que no hubo limitaciones en cuanto al sabor para la posible inclusión de aceite de maní sin cocinar en la dieta, contribuyendo de este modo a la salud humana al considerar un aceite de excelentes cualidades nutricionales, similares al de oliva y de menor costo.



# EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD Y PREFERENCIA DE ACEITE DE MANÍ SIN COCINAR

Mondino, M.<sup>1</sup>; Catania, V.<sup>1</sup>; Illa, C.<sup>2</sup>; Pérez, M.A.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> MaCyT Alimentos UNC; <sup>2</sup>Facultad de Cs. Agropecuarias U.N.Córdoba



## Objetivo

El objetivo de este trabajo fue evaluar la aceptabilidad y preferencia del aceite de maní sin cocinar en comparación con el de mayor consumo en nuestro país (girasol) y con el de perfil de ácidos grasos similar (oliva).

## Material y Métodos

Se realizó prueba sensorial afectiva para establecer preferencia y la de aceptabilidad a través escala hedónica de 9 categorías, en donde 9 representa me gusta muchísimo y 1 me disgusta muchísimo, con respecto a sabor. Se evaluaron muestras codificadas de aceite de: maní (marca Maní King), girasol (marca Natura AGD) y oliva (marca Altavia Gourmet). De cada aceite se colocó 1 mL en un cuadrado de 2 x 2 cm de pan lactal liviano del mismo lote (marca Fargo, Córdoba, Argentina), desecado al aire libre durante 12 horas, dentro de un pirotín N°9, para evitar la contaminación cruzada entre las muestras. Los evaluadores (jueces no entrenados) fueron 29 mujeres y 27 hombres mayores de 20 años, de los cuales el 89% consumían entre 1 a más de 2 veces por semana aceite vegetal sin cocinar.

## Resultados

Figura 1. Aceptabilidad del sabor de aceites vegetales de girasol, oliva y maní con la participación de jueces no entrenados (n=58)

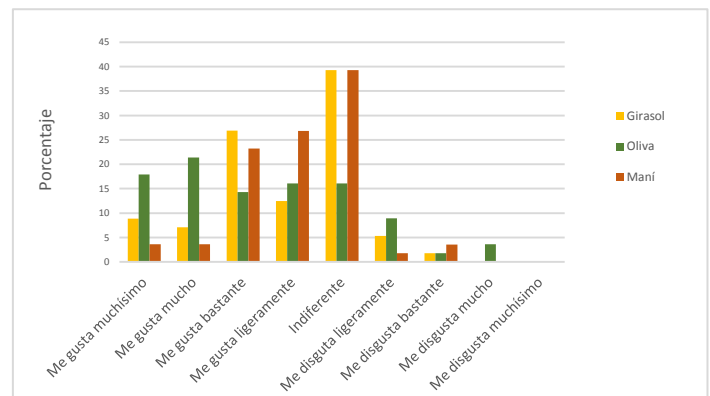
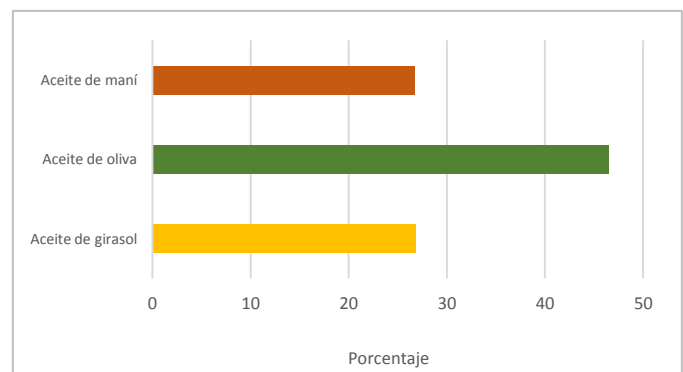


Figura 2. Evaluación de preferencia al comprar aceite de maní, oliva y girasol por jueces no entrenados (n=58)



## Consideraciones finales

Los aceites evaluados tuvieron aceptabilidad promedio positiva (más del 50% ME GUSTA con diferentes grados de apreciación). Los mayores valores correspondieron a NI Me Gusta NI Me Disgusta (Indiferente) al evaluar aceite de girasol y maní. El análisis de preferencia indicó que si bien el aceite de oliva fue el seleccionado, no hubo diferencias entre maní y girasol. De lo expuesto se deduce que no hubo limitaciones sensoriales en cuanto a la posible inclusión de aceite de maní sin cocinar en la dieta, contribuyendo de este modo a la salud humana al considerar un aceite de excelentes cualidades nutricionales y de menor costo respecto al de oliva.