

Evaluación sensorial de ajo de variedades frigoconservadas fritos en aceites de girasol y oliva

Ghilardi, Yemina

Estación Experimental Agropecuaria La Consulta
2016



Evaluación sensorial de ajo de variedades frigoconservadas fritos en aceites de girasol y oliva

GHILARDI, Y.

Introducción

La presentación de nuevos productos gourmet como son los ajos fritos, requiere no solo de una depurada técnica de elaboración (calidad de la materia prima y el aceite de fritura), y el respeto por un determinado protocolo (tiempo y medio de fritura), sino también de la opinión de los futuros usuarios.

Existe una variabilidad relativamente alta entre la percepción gustativa de los consumidores, ya sea por su carga genética, su cultura o sus costumbres, por esto se debe someter a análisis sensorial los productos y definir una determinada estrategia comercial.

Metodología

Se evaluaron cuatro variedades de ajo, cada una perteneciente a un tipo comercial diferente: Morado INTA (Morado); Nieve INTA (Blanco); Rubí INTA (Colorado) y Castaño INTA (Castaño), según las Normas IRAM/INTA 155.003. Estas, trozadas, fueron sometidas a fritura a 160 °C durante 7 minutos en aceites de girasol y oliva (Figura 1).



Figura 1 – Muestra de ajos fritos para el análisis sensorial

La degustación se acompañó con galletas y grisesines de sabor neutro y el resabio en boca fue barrido con perejil masticado y enjuague con agua limonada entre muestra y muestra (Figura 2).



Figura 2 – Instalaciones para la degustación

Se conformó un panel de degustadores no profesionales (usuarios consumidores potenciales), de 15 personas de diferente sexo y edad (Figura 3 y 4), quienes evaluaron apariencia, color, olor, sabor, acidez, consistencia, grado de aceptación y preferencia. Por una cuestión práctica de tiempo y forma los degustadores se dividieron en dos grupos de análisis para 8 combinaciones: 4 variedades y 2 aceites.

La escala utilizada para apariencia, color, aroma, sabor, consistencia y aceptación fue: 1: Muy buena; 2: Buena; 3: Regular y 4: Mala. La escala utilizada para acidez fue: 1: Excesiva; 2: Adecuada; 3: Falta y 4: Falta mucha.

La escala utilizada para preferencia fue: 1: Me gusta mucho; 2: Me gusta bastante; 3: Me gusta ligeramente; 4: No me gusta ni me disgusta; 5: Me gusta ligeramente; 6: Me disgusta bastante y 7: Me disgusta mucho.



Figura 3 – Panel de degustación

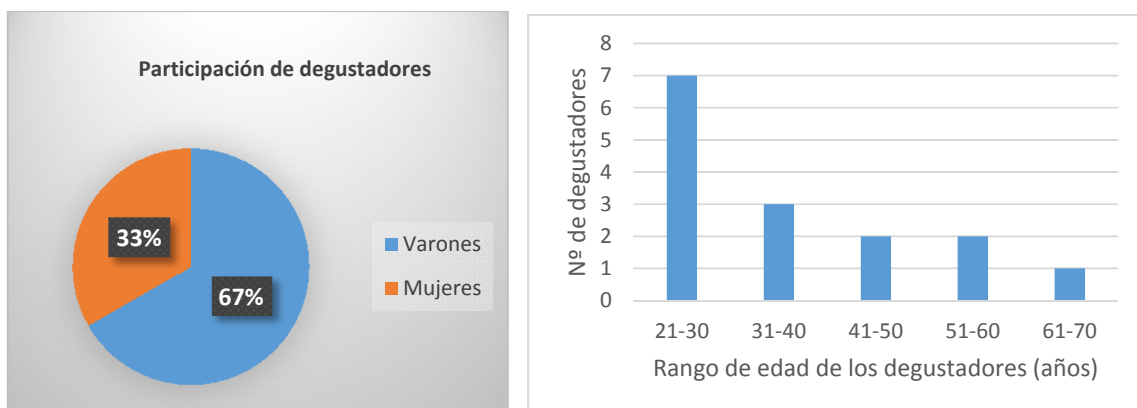


Figura 4 – Composición del panel de degustadores por sexo y edad

Los mismos muestran variabilidad en sus gustos por el consumo de ajo, como muestra la Figura 5, de los cuales el 80 % gustan bastante o mucho de este condimento.

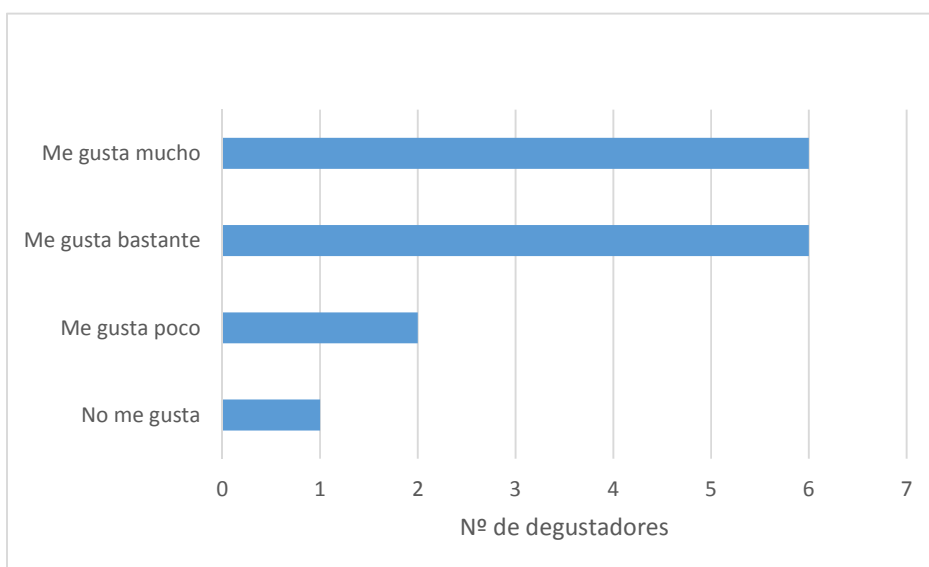


Figura 5 – Nivel de preferencia de consumo de ajo del panel de degustación

Resultados

- **Apariencia**

Como muestra la Figura 6, la mejor apariencia corresponde a Rubí y Castaño fritos en girasol, ubicándose la media en valores de 1,44 (muy buena). Las variedades fritadas en oliva muestran diferencias significativas entre ellas alcanzando Nieve el mejor valor con una media de 1,71 (buena).

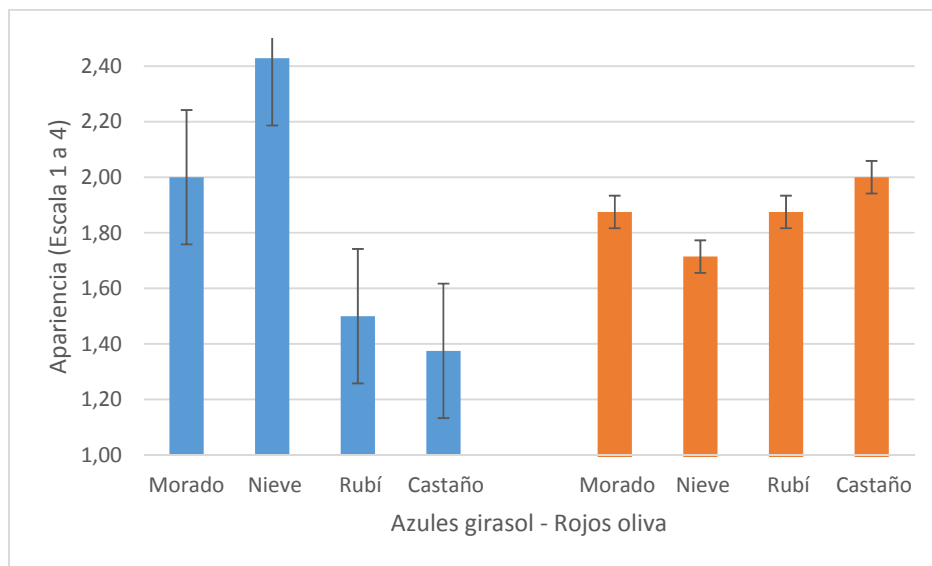


Figura 6 – Valores de apariencia de ajos fritos

- **Color**

Como muestra la Figura 7 el mejor color corresponde a Rubí y Castaño fritos en girasol, ubicándose la media en valores de 1,50 (entre bueno y muy bueno). Las variedades fritadas en oliva muestran diferencias significativas entre ellas alcanzando los mejores valores Nieve y Rubí con una media de 1,60 (entre bueno y muy bueno).

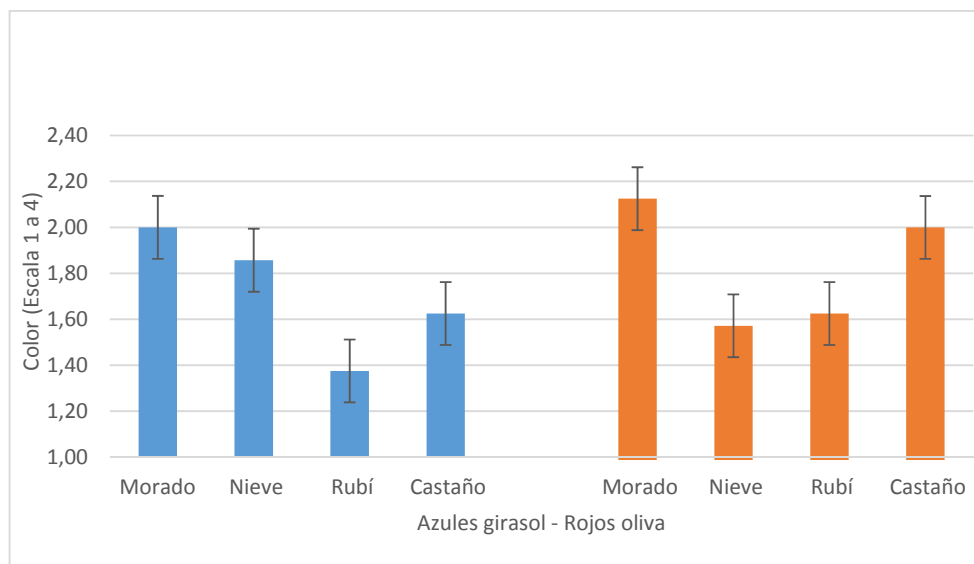


Figura 6

Figura 7 – Valores de color de ajos fritos

- **Aroma**

Como muestra la Figura 8 el mejor olor corresponde a Rubí frito en girasol, ubicándose en valor de 1,25 (muy bueno). Las variedades fritadas en oliva muestran diferencias significativas entre ellas alcanzando los mejores valores Rubí y Morado con una media de 1,75 (bueno).

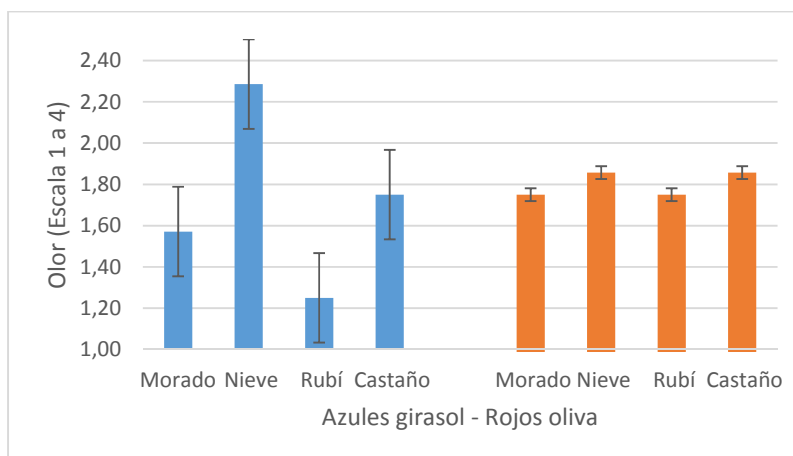


Figura 8 – Valores de olor de ajos fritos

- **Sabor**

Como muestra la Figura 9 el mejor sabor corresponde a Morado frito en girasol, ubicándose en valor de 1,57 (bueno). Las variedades fritadas en oliva muestran diferencias significativas entre sí, siendo Rubí el que alcanza el mejor valor de 1,63 (bueno)

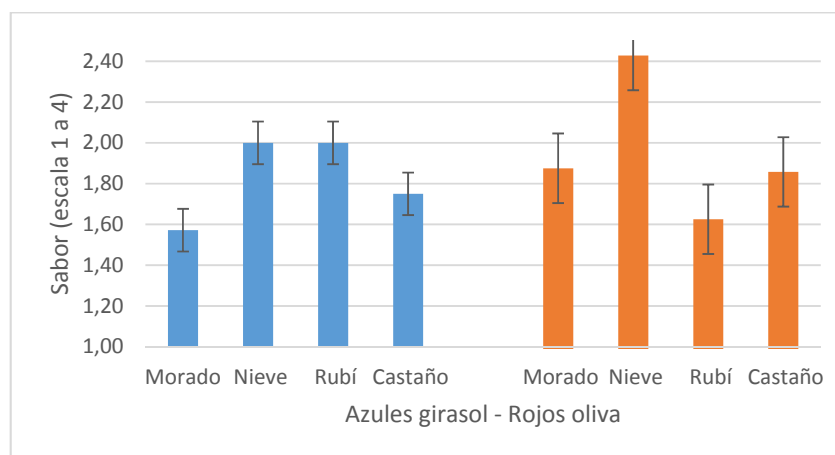


Figura 9 – Valores de sabor de ajos fritos

- **Acidez**

Como muestra la Figura 10 la combinación más adecuada es la cercana al 2 (entre 1,6 y 2,5), situación que no se cumple solo en Nieve frito con oliva.

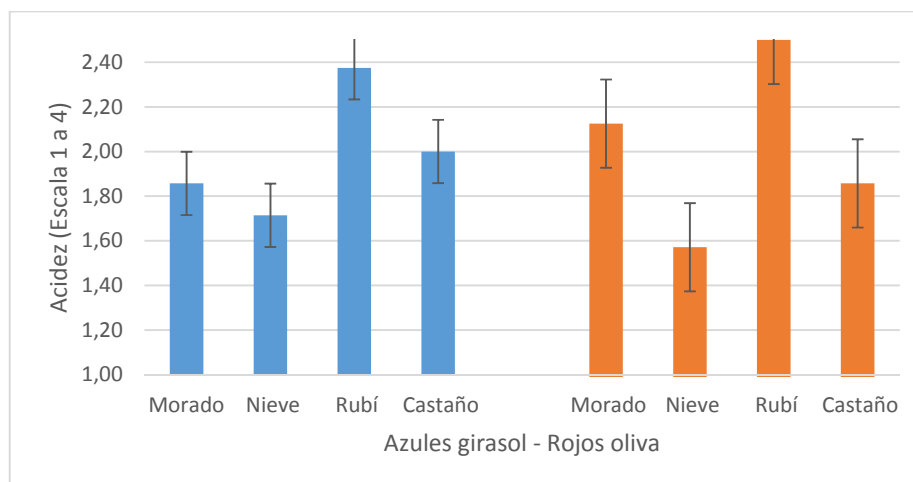


Figura 10 – Valores de acidez de ajos fritos

- **Consistencia**

Como muestra la Figura 11 la mejor consistencia corresponde a Castaño frito en oliva, ubicándose en valor de 1,14 (muy buena). Las variedades fritadas en girasol muestran diferencias significativas entre sí, siendo Morado el que alcanza el peor valor de 2,43 (regular)

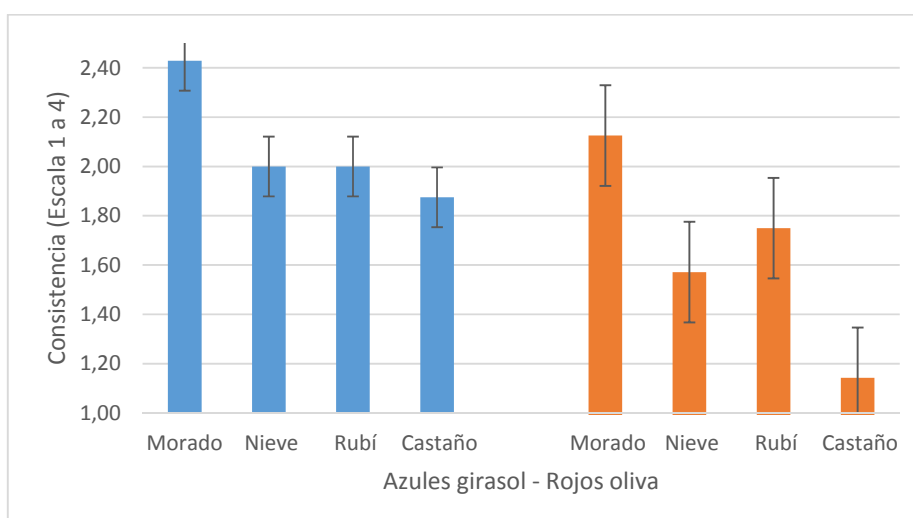


Figura 11 – Valores de consistencia de ajos fritos

- **Aceptación**

Como muestra la Figura 11 la mejor aceptación que corresponde a Nieve frito en oliva, ubicándose en valor de 2,17 (buena). Las variedades fritadas en girasol muestran en general valores más altos de rechazo.

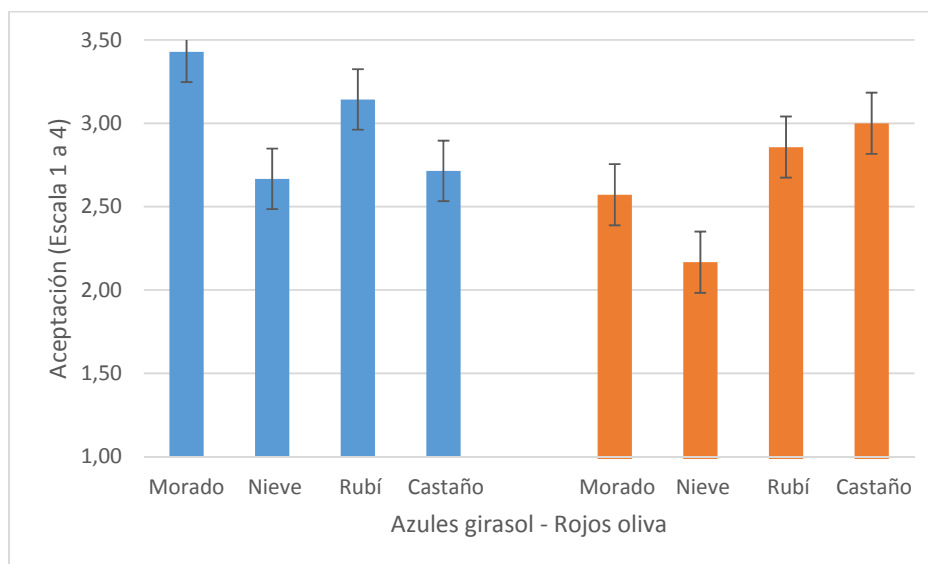


Figura 11 – Valores de aceptación de ajos fritos

- **Aceptación**

Como muestra la Figura 12 la mayor preferencia corresponde a Rubí y Castaño fritos en oliva, ubicándose en valores de 2,00 y 2,13 (me gusta bastante), y de Morado frito en girasol con la misma calificación.

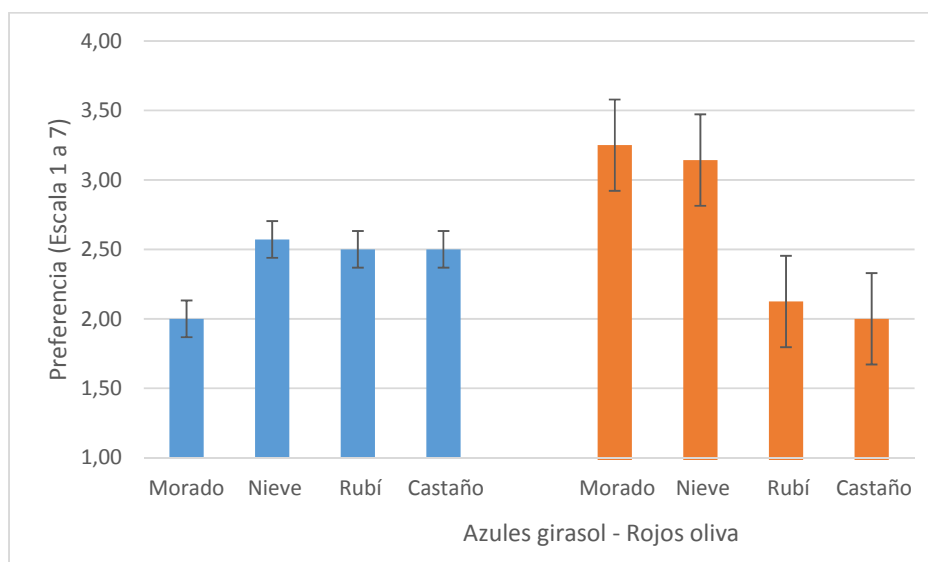


Figura 12 – Valores de preferencia de ajos fritos

Las Figuras 13 y 14 resumen todas las variables, de donde se desprende que las mejores combinaciones corresponden a Rubí y Castaño fritos en cualquiera de los dos aceites.

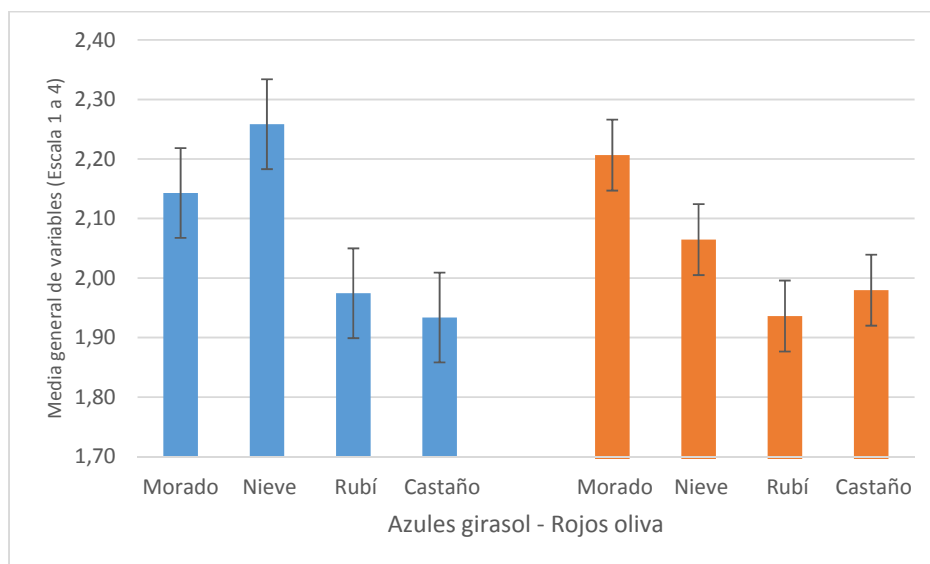


Figura 13 – Valores medios de todas las variables de ajos fritos

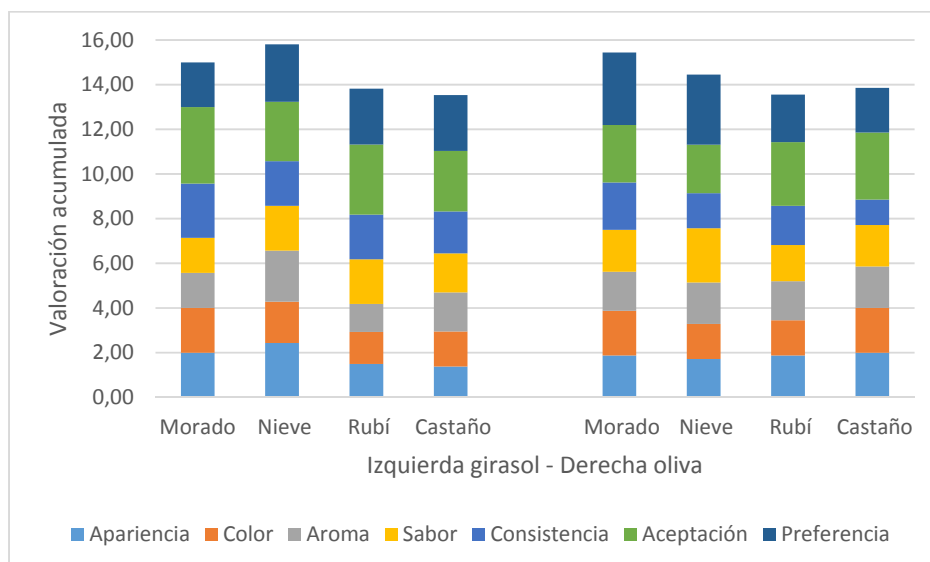


Figura 14 – Valores medios de cada una de las variables de ajos fritos

Inferencias

Bajo las condiciones en que se llevaron a cabo las evaluaciones se puede inferir que:

- Existe interacción entre las variables analizadas y las variedades utilizadas
- La preferencia de los degustadores generaría alta variabilidad en los resultados
- Rubí INTA y Castaño INTA serían las variedades mas recomendadas para fritar
- No se aconsejan Nieve INTA ni Morado INTA