

Evaluación sensorial de panificados elaborados a partir de xilanasa recombinante

MOLINA, Melisa A. ^{a,b}, SGROPPO, Sonia C. ^c, ZAPATA, Pedro D. ^{a,b}, FONSECA, María I. ^{a,b}

^a Universidad Nacional de Misiones. Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Instituto de Biotecnología Misiones. Laboratorio de Biotecnología Molecular. ^b CONICET ^c Universidad Nacional del Nordeste. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura. Laboratorio de Tecnología Química.

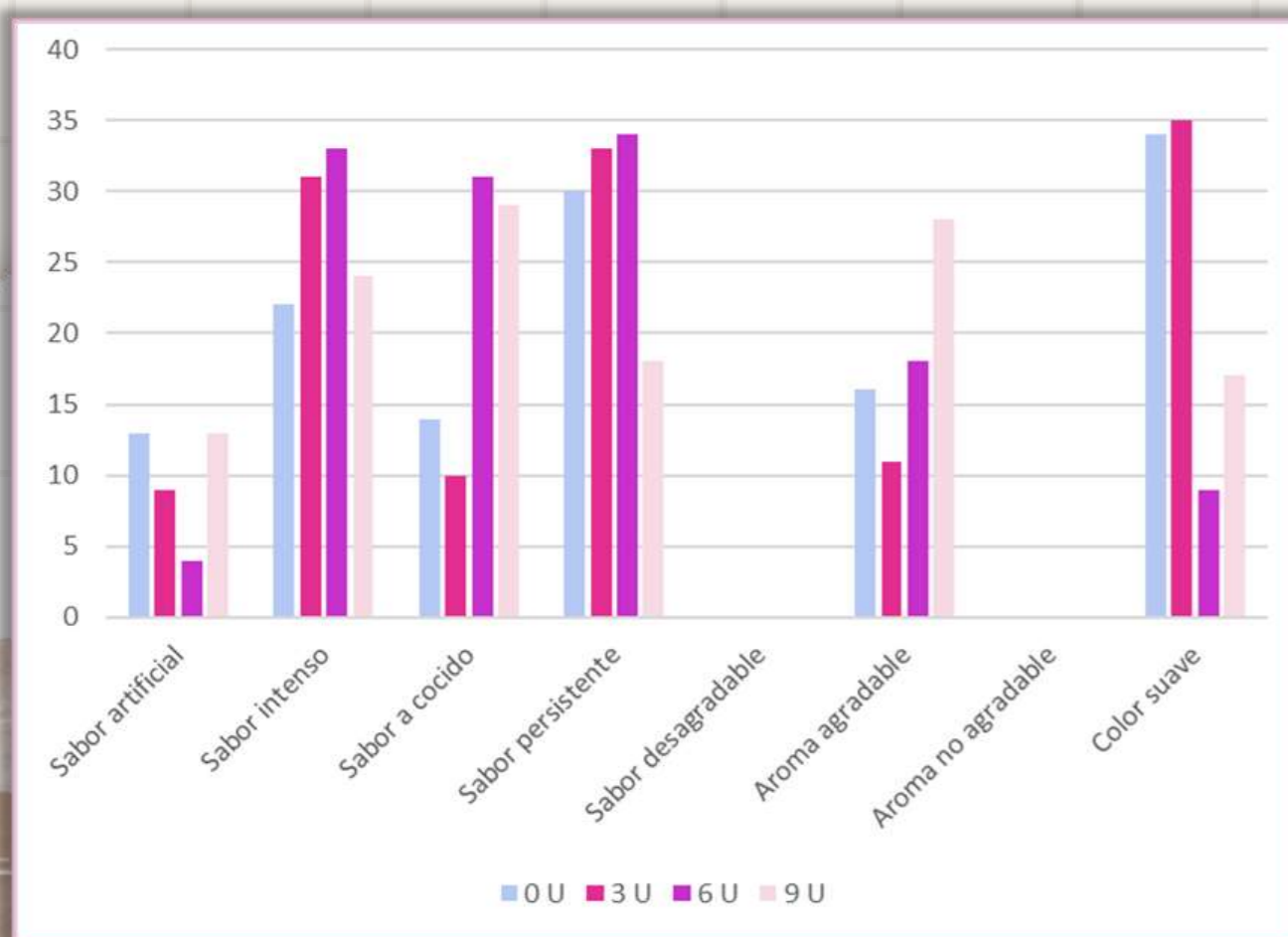
Introducción

La evaluación sensorial es crucial en la ingeniería de alimentos, ya que se basa en la fisiología y psicología de la percepción para determinar las características organolépticas de los productos. El presente trabajo se basa en la evaluación, mediante pruebas CATA (Check-All-That-Apply) de panificados elaborados con diferentes concentraciones de xilanasa recombinante.

Metodología

79 participantes realizaron sesiones con panificados conteniendo diferentes concentraciones de xilanasa y los evaluaron cuantificando sabor, aroma, textura y aceptabilidad global. Los resultados se analizaron mediante prueba Q de Cochran y test de Bonferroni (alfa = 0,05).

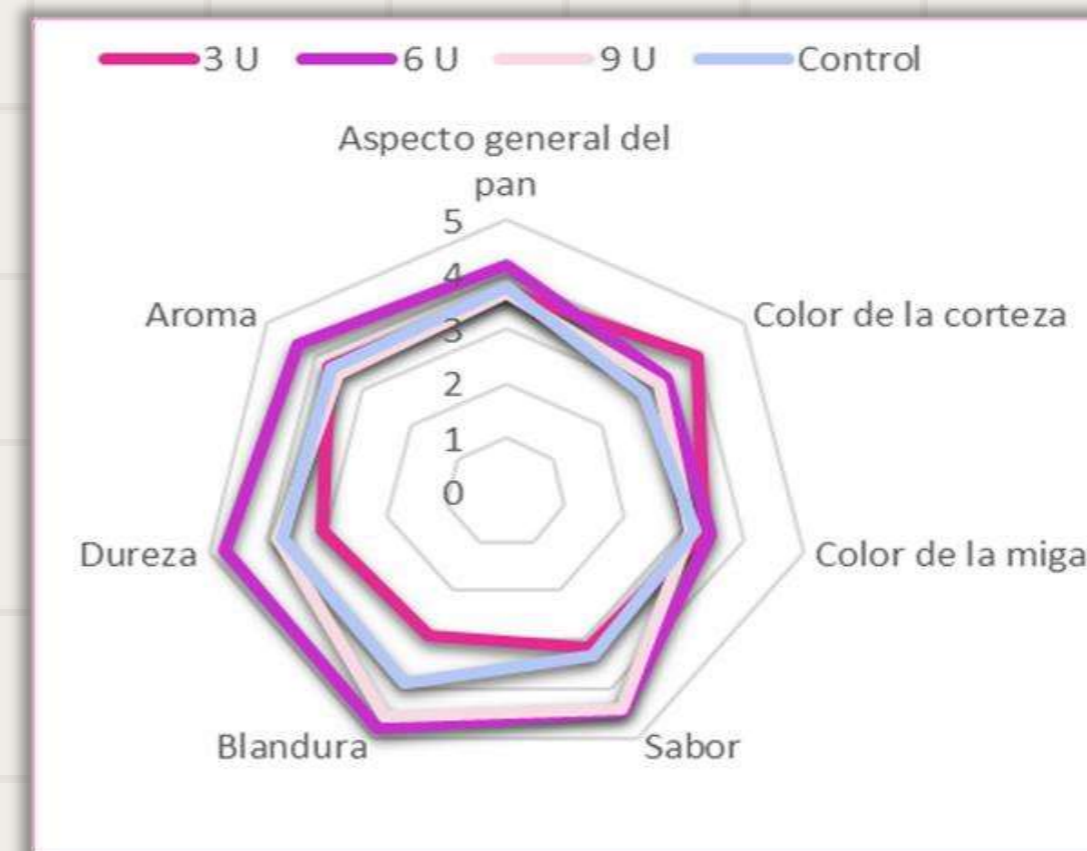
Resultados



En las pruebas CATA, los panes elaborados con 6 U de xilanasa destacaron por su sabor intenso y persistente. La percepción de aroma agradable fue más alta en los panes con 9 U de xilanasa. No fueron detectados sabores o aromas desagradables.

Conclusión

La concentración de 6 U de xilanasa mejoró significativamente la calidad sensorial de los panificados, sobresaliendo en sabor, blandura y aspecto general. Este estudio aporta una solución práctica para la industria alimentaria, permitiendo evaluaciones sensoriales rápidas y económicas con el fin de mejorar el desarrollo de productos, que satisfagan las demandas del mercado y las expectativas de los consumidores.



En las pruebas descriptivas, Las concentraciones de 6 U y 9 U mejoraron notablemente el sabor y la blandura. Los panes con 6 U de xilanasa obtuvieron puntuación más alta en aspecto general. El color de la corteza fue mejor valorado en los panes con 3 U de xilanasa.

