



## Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado

<b>Convocatoria: PROYECTO SIIP TIPO 1 BIENAL 2019</b>
<b>Título: CARACTERIZACIÓN Y CALIDAD SENSORIAL DE ALIMENTOS VEGETALES</b>

<b>Director: VENTRERA, NANCY BEATRIZ</b>
<b>Codirector: GUINLE, VIVIANA CECILIA</b>
<b>Área: QUIMICA-BROMATOLOGICA</b>

### Resumen de Proyecto:

La evaluación sensorial se constituye en la actualidad como una de las más importantes herramientas para mejorar las actividades de la industria alimentaria, tanto por su aplicación en el control de calidad y de procesos, como en la estrategia de lanzamiento de nuevos productos al mercado, siendo copartícipe del desarrollo y avance mundial de la alimentación. El análisis sensorial de los alimentos es un instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento, ya que cuando ese alimento se quiere comercializar, debe cumplir los requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto, para que sea aceptado por el consumidor. La calidad sensorial de los productos frutihortícolas es un factor que decide la compra, por lo que la medición de la misma desde la cosecha hasta llegar al consumidor es de gran interés como medida de satisfacción. La aceptación/rechazo de algún alimento está condicionado por numerosos factores que deben considerarse a la hora de estimular el consumo de un nuevo producto. Existen nuevas variedades de frutas y hortalizas y productos elaborados con ellas, que deben ser evaluadas sensorialmente, ya que algunas no están difundidas y tienen un gran potencial de consumo. Surge la necesidad de caracterizar y evaluar sensorialmente nuevos cultivares frutihortícolas frescos y conservados, con metodología estandarizada y de entrenar jueces para evaluar sensorialmente nuevos cultivares de frutas y hortalizas frescas y elaboradas, de manera de obtener resultados estadísticamente respaldados, que permitan correlacionar datos. Es importante poner a punto una técnica de evaluación sensorial que proporcione información científica, que sea fácil de aplicar, y útil. Caracterizar y determinar la calidad sensorial de alimentos de origen vegetal. Se trabajará con nuevos cultivares de zanahoria obtenidas de parcelas experimentales del INTA La Consulta y/o de productores locales. Nueces, cerezas y flores. Como así también con productos alimenticios elaborados de origen vegetal. Para el análisis estadístico de los datos, se aplicará estadística descriptiva e inferencial para la selección del panel y estadística descriptiva para la elaboración de los perfiles sensoriales, conforme al grado de entrenamiento del panel y las escalas utilizadas en las pruebas que se realicen

**Palabras Claves : 1- Calidad Sensorial 2- alimentos 3- vegetales**



**Título (Inglés): CHARACTERIZATION AND SENSORIAL QUALITY OF VEGETABLE FOODS**

**Resumen de Proyecto (inglés):**

Sensory evaluation is currently one of the most important tools to improve the activities of the food industry, both for its application in quality control and processes, and in the strategy of launching new products to the market, being partner of the development and world-wide advance of the feeding. Sensory analysis of food is an effective instrument for quality control and acceptability of a food, because when that food is to be marketed, it must meet the minimum requirements of hygiene, safety and quality of the product, so that it is accepted by the consumer. The sensory quality of the fruit and vegetable products is a factor that decides the purchase, so the measurement of the same from the harvest to the consumer is of great interest as a measure of satisfaction. The acceptance / rejection of any food is conditioned by numerous factors that must be considered when stimulating the consumption of a new product. There are new varieties of fruits and vegetables and products made with them, which must be evaluated sensory, since some are not widespread and have a great potential for consumption. The need arises to characterize and evaluate sensorially new fresh and preserved fruit and vegetable cultivars, with standardized methodology and to train judges to sensorially evaluate new cultivars of fresh and processed fruits and vegetables, in order to obtain statistically supported results that allow correlating data. It is important to fine-tune a sensory evaluation technique that provides scientific information that is easy to apply and useful. Characterize and determine the sensory quality of foods of plant origin. We will work with new carrot cultivars obtained from experimental plots of INTA La Consulta and local producers. Nuts, cherries and flowers. As well as with processed food products of vegetable origin. For the statistical analysis of the data, descriptive and inferential statistics will be applied for the selection of the panel and descriptive statistics for the elaboration of the sensory profiles, according to the degree of training of the panel and the scales used in the tests that are carried out

**Palabras Claves : 1- sensory quality 2- food 3- vegetables**



## EQUIPO DE TRABAJO

VENTRERA, NANCY BEATRIZ

nventrera@fca.uncu.edu.ar	Director
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ENOLOGICAS Y AGROALIMENTARIAS	

MIRÁBILE QUIROGA, MÓNICA

mmirabile@fca.uncu.edu.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

GUINLE, VIVIANA CECILIA

vguinle@fca.uncu.edu.ar	Codirector
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ENOLOGICAS Y AGROALIMENTARIAS	

VIGNONI, LUCÍA ALICIA

luciaaliciavignoni@gmail.com	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

RODRIGUEZ, OLGA SANDRA

sandraro1619@gmail.com	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

GONZALEZ, ROXANA ELIZABETH

gonzalez.roxana@inta.gob.ar	Investigador
ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA LA CONSULTA	

CÁNOVAS, LAURA LUCÍA

lcanovas@fca.uncu.edu.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

MARTINENGO, NORA

nmartin@fca.uncu.edu.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

PORTA, MARIA ANTONELLA

mporta@fca.uncu.edu.ar	Tesista
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

LORENZETTI, MARÍA CECILIA

clorenzetti.mdz@gmail.com	Tesista
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ENOLOGICAS Y AGROALIMENTARIAS	

PANELLA, MAGALÍ JOEL

maguipanella@hotmail.com	Alumno
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BASICAS	



**UNCUYO**  
UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE CUYO

**SIIP**  
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN,  
INTERNACIONALES Y POSGRADO

Este objeto está alojado en la Biblioteca Digital en la URL: [siip2019-2021.bdigital.uncu.edu.ar](http://siip2019-2021.bdigital.uncu.edu.ar) .

Se ha aportado el día 18/06/2020 a partir de la exportación de la plataforma SIGEVA de los proyectos bianuales de la SIIP 2019-2021