

DESARROLLO, EXPECTATIVA Y ACEPTABILIDAD EN EL HOGAR DE UN MUFFIN DE ZAPALLO Y BRÓCOLI

BAGGER GARAYALDE, Luisa; CAVIGLIONE, María Milagros; MAUNIER, María del Pilar;
PALERMO PRENNA, Melanie Giselle; GUZELJ, Micaela Natalia; VAZQUEZ, Marisa Beatriz

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina.

RESUMEN

Introducción: Considerando la importancia de la alimentación saludable, la tendencia de la población de ingerir alimentos prácticos, la oportunidad de incorporar hortalizas a los productos panificados surge la propuesta de elaborar el Muffin de Zapallo y Brócoli.

Objetivo: Desarrollar un Muffin de Zapallo y Brócoli y evaluar expectativa y aceptabilidad en el hogar.

Materiales and Métodos: Se desarrolló el producto alimenticio. Se evaluó expectativa sensorial (apariencia, suavidad bucal y sabor), percepción de producto saludable e intención de consumo en escala de 1 a 10 puntos y orden de preferencia, según el color de plato (blanco, verde, azul y rojo), para servir el Muffin. Participaron 124 personas. Se aplicó el test de Friedman y la prueba post hoc de Wilcoxon. Se evaluó aceptabilidad sensorial en el hogar (apariencia, suavidad bucal y sabor), intención de consumo, percepción de producto saludable en escala de 1 a 10 puntos y momento del día para

consumirlo. Participaron 41 personas. Se aplicó Test de Friedman para la comparación entre las etapas.

Resultados: El producto desarrollado vehiculiza 26,5% de la recomendación de hortalizas por porción. El Muffin obtuvo muy buenos valores de expectativa y aceptabilidad en el hogar. El plato de color blanco fue elegido en primer lugar para servir el producto alimenticio. El momento más elegido para su consumo fue el almuerzo.

Conclusiones: Se obtuvo un producto con muy buena aceptación que resulta una alternativa saludable, de práctico consumo y transporte, que contribuye a alcanzar la recomendación diaria de hortalizas, ya que cubre el 26,5% de la misma.

Palabras claves: producto saludable, hortalizas, expectativa, aceptabilidad en el hogar.

ABSTRACT

Background: Considering the importance of healthy eating, the worldwide tendency of eating practical food and the opportunity to add vegetables on baked products emerge the opportunity of making the pumpkin and broccoli muffin.

Objective: To develop a pumpkin and broccoli muffin and to evaluate expectations and acceptability at home.

Materials and Methods: the food product was developed. A 1 to 10 points scale was used to assess sensory expectation (appearance, smoothness and flavor), healthy product perception and intention of consumption. The preference order to serve the muffin per the color of the dishes (white, green, blue, red) was also assessed. 124 people participated in the survey. Friedman and Wilcoxon post hoc tests were used. Sensory acceptability at home, intention of consumption, healthy product perception was assessed with a 1 to 10 points scale. It was also assessed the time of the day of consumption. 41 people participated. Friedman test was used to compare the stages.

Results: One portion of the developed product provides the 26,5% of the vegetables recommendation. The Muffin had a very good expectation and acceptability values. The white dish was chose in first place to serve the food product. Lunch was the favorite meal to eat the muffin.

Conclusions: A product with good acceptance was developed. It is a healthy alternative, practical and easy to carry, that helps to reach the daily vegetables recommendation, since it covers 26,5% of that.

Key words: healthy product, vegetables, expectation, acceptance at home