TecNM/Roque, Celaya, Guanajuato, 12-14 mayo 2025 ISSN 2448-6620

EFECTO DE LA OKARA COMO ESTABILIZANTE SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DE YOGURT

Lozano-Vázquez Adamaris[1]; Gutiérrez-Tlahque Jorge[2]; Alvarado Bárcenas Estéfana[2]

[1]TecNM-Roque, Departamento de Ciencias Agropecuarias, Carretera Celaya-Juventino Rosas km 8, Celaya, Guanajuato, México. C.P. 38110. [2]TecNM-Roque, Departamento de Ingenierías, Carretera Celaya-Juventino Rosas km 8, Celaya, Guanajuato, México. C.P. 38110.

Mail de correspondencia: estefana.ab@roque.tecnm.mx

RESUMEN

La okara es un subproducto de la producción de leche de soya, que contiene proteína y fibra valorados actualmente en el mercado, así el objetivo de la presente investigación fue evaluar el efecto de esta, como estabilizante para aumentar la calidad sensorial de un yogurt, un producto de alto consumo en México. Para lo cual se establecieron los siguientes tratamientos en función del estabilizante adicionado a los diferentes tratamientos: T1: 5% de okara; T2: 15% de okara y T3: 20% de okara, para el análisis sensorial se realizó una prueba rápida definida como CATA a 50 consumidores habituales de yogurt, donde se evaluaron 15 atributos sensoriales para definir la preferencia del yogurt, el análisis estadístico se realizó por la prueba no paramétrica de Cochran con un valor de $p < 0.05$, así mismo se realizó un análisis multivariado de correspondencia para identificar que producto tiene mayor aceptación en el mercado. De acuerdo a los resultados de la prueba sensorial, se encontró que los atributos que identificaron los consumidores significativamente diferentes entre las muestras fueron cremoso, color uniforme, gelatinoso e insípido, mientras que la adición de 20% de proteína insoluble favoreció un yogur muy gelatinoso poco aceptable para el consumidor, mientras que adicionar solamente el 5% de proteína favorece un producto insípido, así mismo de acuerdo al análisis de correspondencia el consumidor percibe diferente los tratamientos propuestos. En conclusión, el T2, presentó el mayor grado de aceptación por parte del consumidor con respecto a un yogurt ideal, así mismo el atributo cremoso fue el que favoreció la mayor aceptación por parte de los consumidores.

Palabras clave: Glycine max, prebióticos, cultivos lácticos, alimento funcional