

PÓSTER  
ÁREA SALUD**Pastas de vegetales tipo aderezos; evaluación nutricional y sensorial*****Vegetables paste kind condiments, nutritional and sensory evaluation***

S. Di Giuseppe <sup>1</sup>; S. Farah <sup>1</sup>; L Cappone <sup>1</sup>; R. Sosa <sup>1</sup>; G. Maimone <sup>1</sup>; E. Raimondo <sup>1,2</sup>;  
D Flores <sup>1</sup>; A. Gascón <sup>2</sup>; G. Dip <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Ciencias de la Nutrición, Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza, Argentina

<sup>2</sup> Facultad Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo

Contacto: sodigiu@hotmail.com

**Palabras clave:** pastas vegetales - evaluación nutricional - evaluación sensorial

**Key Words:** vegetables paste - nutritional evaluation - sensory evaluation



**Introducción:** Según encuestas nutricionales realizadas por el grupo de investigadores en trabajos previos, la ingesta de vegetales es baja en la población en su conjunto, especialmente

en jóvenes. Por otra parte se hace necesario incrementarla por los beneficios a la salud que aportan los mismos; por ello se decidió desarrollar alimentos a base de vegetales a fin de incrementar su ingesta. Para no variar hábitos de consumo, se presentan en pastas tipo aderezos que sirven para acompañar otras comidas o como colación.

**Objetivos:** Desarrollar pastas vegetales tipo aderezos, conservadas por tratamientos térmicos. Determinar la composición nutricional de las mismas y establecer la aceptabilidad de estos alimentos.

**Metodología:** Se desarrollaron pastas de pimientos, berenjenas, pepinos, espárragos, garbanzos, porotos negros y porotos colorados, con diferentes especias y adicionados con aceite de girasol, y en la otra variante con aceite de oliva, de alto y medio contenido de sodio. Cada tipo de pastas se realizó por triplicado. En todos los casos se adicionó ácido cítrico c.s.p. pH 4 y se esterilizó a baño maría hirviendo. A los productos terminados se les realizó análisis nutricional completo, por quintuplicado. Para la composición centesimal se siguió un esquema Weende, que es el esquema autorizado por el Código Alimentario Argentino. Se determinó: Humedad (%), secado en estufa a 100 °C, grasa total (%): por Método de Soxhlet. Fibra bruta (%): por ataque ácido-alcalino. Proteínas (%): por método de Kjeldahl. Cenizas (%): por calcinación en mufla. Hidratos de carbono (%) por diferencia sobre cenizas por dilución, se determinó minerales por espectrofotometría de absorción atómica. Perfil de ácidos grasos por cromatografía gaseosa y análisis de minerales por espectrofotometría de absorción atómica. Se realizó evaluación sensorial para establecer aceptabilidad. Los datos fueron analizados por el programa estadístico Infostat.

**Resultados:** De las 100 personas encuestadas el 95% lo calificó como muy bueno a excelente, siendo las pastas con mayor aceptabilidad las de garbanzos, pepinos y pimientos.

Del análisis nutricional resultó que los hidratos de carbono variaban de 3,22 g% para los espárragos hasta 25,5 g% para los porotos colorados. Las proteínas de 0,66 g% para los pepinos hasta 9,7g% para los garbanzos. El mayor contenido de grasas lo presentó la pasta de garbanzo (27,76 g), siendo su perfil similar a la formulación con aceite utilizado en la preparación, resultando con un buen aporte de ácidos grasos monoinsaturados el preparado con aceite de oliva. De las 100 personas encuestadas, el 95% calificó a los aderezos con sal, como muy buenos a excelentes, tanto las preparadas con aceite de girasol como las que se elaboraron con oliva, siendo las pastas con mayor puntuación las de garbanzos, pepinos y pimientos. Los aderezos reducidos en sodio fueron aceptados por el 80% de los encuestados.

**Discusión:** El sodio en todos los casos fue elevado, por el agregado de sal a la preparaciones, el cual se pudo reducir en un 50% incrementando el contenido de especias, lo que se tradujo en un mayor contenido de fibras en estos últimos. Se lograron elaborar pastas vegetales de diferente perfil lipídico, con alto y medio contenido de sodio, las cuales fueron aceptadas.

**Conclusión:** El obtener pastas tipo aderezos de diferentes vegetales resulta una opción saludable para incorporar hortalizas y legumbres a la dieta.