



Preferencia y aceptabilidad en el consumo de un producto elaborado con tres diferentes edulcorantes naturales en estudiantes universitarios.

Aguilar, A. ¹ Calí, L. ¹ Gómez, C. ¹ Ramírez, N. ¹ y Liska, C. ²

¹ Estudiantes de Nutrición de la Universidad San Carlos de Guatemala

² Asesora de la Escuela de Nutrición de la Universidad de San Carlos de Guatemala

Introducción

La presente investigación se realizó con el objetivo de determinar la preferencia y aceptabilidad de pan dulce tostado elaborado con tres diferentes tipos de edulcorantes naturales en estudiantes de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia de la USAC, debido a que el consumo de azúcar en altas concentraciones puede causar enfermedades crónicas no transmisibles en jóvenes, asimismo la prevalencia de estas van en aumento.

Resultados

Tabla 1. Interpretación de aceptabilidad de tres tipos de edulcorantes según la media de la prueba hedónica con respecto a las variables de color, sabor y olor.

Variables	Grupos	Media (\bar{X})	Interpretación
Color	Panela	4	Muy alta aceptabilidad
	Azúcar morena	4.3	Muy alta aceptabilidad
	Azúcar blanca	4.1	Muy alta aceptabilidad
Sabor	Panela	4.1	Muy alta aceptabilidad
	Azúcar morena	4.5	Muy alta aceptabilidad
	Azúcar blanca	4.3	Muy alta aceptabilidad
Olor	Panela	4.1	Muy alta aceptabilidad
	Azúcar morena	4.5	Muy alta aceptabilidad
	Azúcar blanca	4.3	Muy alta aceptabilidad

Fuente: Datos obtenidos en el laboratorio de alimentos del edificio T-11 de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia.

Discusión de Resultados

Los resultados indicaron que los tres edulcorantes tuvieron muy alta aceptabilidad en las variables evaluadas. El más aceptado fue el azúcar morena, seguido del azúcar blanca y la panela. Únicamente en el sabor de la panela comparado con la azúcar morena no se encontró diferencia significativa. Con respecto a preferencia, el primer lugar fue el azúcar blanca, segundo lugar el azúcar morena y tercer lugar la panela, aunque no se encontró diferencia significativa de las tres muestras degustadas.

Materiales y métodos

Diseño. Investigación cuantitativa de carácter experimental.

Sujetos de estudio. 46 estudiantes de la Facultad de CCQQ y Far de la USAC que firmaron consentimiento informado para participar voluntariamente.

Metodología

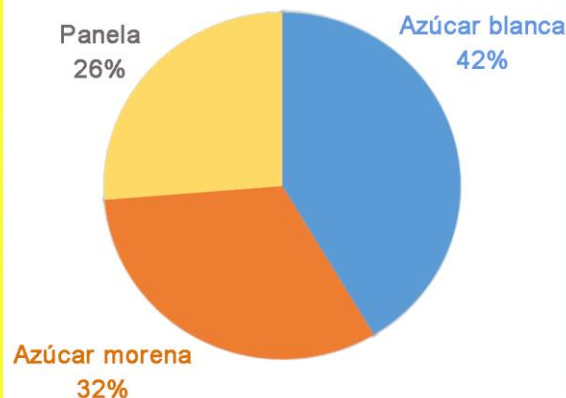


Figura 1. Porcentaje de preferencia de los edulcorantes naturales de los estudiantes. Fuente: Elaboración propia.



Agradecimientos

Se agradece a la Escuela de Nutrición de la Universidad de San Carlos de Guatemala por brindar el recurso humano y físico para la investigación.