

ACEPTABILIDAD Y PERFIL SENSORIAL DE BONDIOLAS FRESCAS NACIONALES Y CONGELADAS IMPORTADAS EN CONSUMIDORES ARGENTINOS

Rocha, VM¹; Saint Ginez, MB¹; Barg, A¹; Conti, CM¹; Picallo, AB¹

1) Dpto. Producción Animal. Facultad de Agronomía. Universidad de Buenos Aires. CABA, Argentina. vprocha@agro.uba.ar, <https://orcid.org/0009-0003-0641-700X>

INTRODUCCIÓN

En Argentina, el consumo del corte “bondiola” se ha consolidado como uno de los cortes más demandados por los consumidores. Comprender la interacción de los atributos sensoriales y las preferencias de los consumidores es un pilar fundamental (Asioli y col., 2017). La bondiola se comercializa fresca (nacional) o congelada (nacional/importada); en 2024, esta última representó el 30% de las importaciones (SAGyP, 2024). Esta situación plantea un desafío competitivo basado no solo en el precio, sino en la percepción de calidad del consumidor.

A pesar de la creciente relevancia de este corte, no se dispone de bibliografía específica en el tema. Por lo tanto, el objetivo de este trabajo ha sido analizar la aceptabilidad del corte bondiola en las presentaciones “congelada” y “fresca”, así como los atributos sensoriales asociados, con el fin de brindar información útil para el desarrollo y mejora del producto por parte del sector.

MATERIALES Y MÉTODOS

El análisis sensorial se llevó a cabo en el Laboratorio de Análisis Sensorial (FAUBA). Las bondiolas fueron adquiridas en comercios minoristas.

Muestras y preparación: se evaluaron bondiolas frescas nacionales (T1, 4°C) y congeladas importadas (T2, -18°C; descongeladas 48 h a 4°C). Siguiendo el manual de procedimientos (Almada y col., 2012), se prepararon bifes de 2,5 cm de espesor y envueltos en aluminio, para ser cocinados en plancha doble contacto (IG, precalentada a 250°C) hasta alcanzar una temperatura final de 72±0,5°C medida con termómetro digital con sonda (Silcook), en el centro geométrico. Luego, se porcionaron en trozos de 2x2 cm y se mantuvieron bajo condiciones de temperatura controlada hasta su evaluación. **Evaluación sensorial:** 69 consumidores habituales de carne porcina realizaron una prueba CATA (Check-All-That-Apply) monádica, codificadas con números aleatorios de tres dígitos y siguiendo un orden balanceado estadísticamente. Se evaluaron 15 atributos sensoriales y la aceptabilidad (escala hedónica de 1 (“me disgusta muchísimo”) a 9 (“me gusta muchísimo”). **Análisis estadístico:** Los resultados del CATA fueron procesados mediante la Prueba de Q de Cochran. En los atributos significativos (p<0,05), se aplicó la Prueba de Sheskin para las comparaciones múltiples (Diferencia Crítica). La aceptabilidad se analizó a través de un ANOVA y se realizó un Análisis de Componentes Principales (ACP) para el perfil sensorial (p<0,05). Se utilizaron los programas NAVURE (v. 4.0.0) y XLSTAT.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El cuadro 1 muestra los 9 atributos que presentaron diferencias significativas (p<0,05) en la Prueba Q de Cochran y los atributos que presentaron valores superiores según el tratamiento (Prueba de Sheskin). Se identificó que la bondiola fresca de origen nacional (T1) presentó valores superiores en “muy

tierna”, “jugosa” y “untuosa” (p<0,05). En contraposición, la bondiola congelada de origen importado (T2) se asoció con atributos tales como “fibrosa”, “seca”, “dura”, “muy dura”, “poco untuosa” y “poco sabor a carne”. Además, el T1 tuvo una media significativa (p<0,05) de 7,30 en la escala hedónica respecto de los 6,23 del T2. El análisis de componentes principales (Figura 1) confirma esta segmentación, posicionando a la bondiola fresca nacional como una opción de mayor valor organoléptico y aceptabilidad.

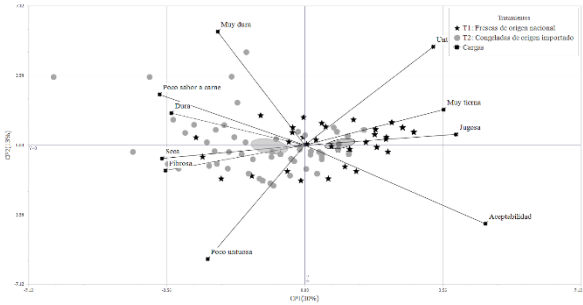
Si bien existen trabajos sobre el impacto de la congelación en la calidad de las carnes porcinas, no se hallaron estudios científicos específicos relacionados con la temática estudiada. Las diferencias podrían deberse tanto al proceso de conservación como al origen. No obstante, este trabajo resulta un aporte original que permite establecer una base técnica para futuros estudios y una muestra del perfil sensorial requerido por los consumidores argentinos.

Cuadro 1. Análisis estadístico de los atributos sensoriales significativos (p<0,05).

Atributos	Prueba Q de Cochran	Prueba de Sheskin*	
	p-valor	T1	T2
Fibrosa	0,001	0,145 (a)	0,435 (b)
Muy tierna	<0,0001	0,493 (b)	0,058 (a)
Jugosa	0,001	0,594 (b)	0,290 (a)
Poco untuosa	0,039	0,159 (a)	0,290 (b)
Seca	0,005	0,116 (a)	0,333 (b)
Muy dura	0,046	0,000 (a)	0,058 (b)
Poco sabor a carne	0,008	0,087 (a)	0,246 (b)
Untuosa	<0,0001	0,406 (b)	0,130 (a)
Dura	0,004	0,014 (a)	0,159 (b)

*Letras distintas en la misma fila indican diferencias significativas (p<0,05).

Figura 1. ACP de bondiolas basado en los atributos sensoriales significativos (p<0.05) y aceptabilidad



BIBLIOGRAFÍA

Almada y col., Manual de Procedimiento determinación de los parámetros de calidad física y sensorial de la carne porcina, INTA, 2012.
Asioli y col., Food Qual. Prefer., Marzo 2017, Vol. 56 (Part B), 266-273.
SAGyP, ANUARIO PORCINO, 2024.