



## ELABORACIÓN ARTESANAL DE UN SNACK A BASE DE CÚRCUMA, CON INCLUSIÓN DE OMEGA 3 Y 6 Y EVALUACIÓN SENSORIAL

**Cabral, A., Ruiz T. E. y Sarach M. A.**

Escuela de Nutrición – Facultad de Ciencias Médicas – Universidad Nacional de Córdoba

**Introducción:** El presente trabajo pretende incorporar la cúrcuma en la alimentación cotidiana con su inclusión en un producto sencillo y de fácil consumo, como son los snacks; y a su vez enriquecer conocimientos sobre usos y/o aplicaciones de la misma.

**Objetivo:** Elaborar artesanalmente un snack a base de Cúrcuma en polvo, con inclusión de omega 3 y 6, y evaluar la aceptabilidad organoléptica del mismo por consumidores de la ciudad de Córdoba, en el año 2014.

**Materiales y métodos:** Estudio Descriptivo Simple, transversal. La composición del snack crudo fue: 85% carbohidratos, 21% proteínas, 39% lípidos (1.83  $\omega$ 3; 14.0  $\omega$ 6) y 0.2% sodio; mediante la técnica Estructurada Medicinal, una vez cocido se re-evaluó su composición química. Los sabores fueron “Tomate, Pimiento y Cebolla”, “Oliva y Albahaca” y “Panceta y Finas Hierbas”. Para la valoración sensorial, se entregó una muestra de 30 gramos a 80 jueces no entrenados provenientes del comedor de la UNC; se utilizó la técnica Estructurada Observacional, por encuesta.

**Resultados:** En relación a la composición química de los snacks, no se hallaron diferencias significativas, entre las tres opciones; ni tampoco entre crudo y cocido. Mas del 65% de los jueces aceptó el snack, con una preferencia de la variedad “Oliva y Albahaca”.

**Conclusiones:** Los resultados obtenidos destacan la importancia del consumo de Cúrcuma Longa Linn y contribuye a ampliar futuras investigaciones en el campo de la nutrición y de la salud humana. Se considera importante difundir la producción y el consumo de ésta especia, debido a que la misma constituye, desde el punto de vista nutricional, una herramienta potencial en la elaboración de alimentos orientados a la prevención y promoción de la salud humana. El snack elaborado conservó la composición original tras su cocción y resultó organolépticamente aceptable para un alto porcentaje de los jueces no entrenados.

Palabras claves: Cúrcuma, Snack, Valoración Sensorial, Composición Química.