

Formulación de una gelatina para regímenes especiales

MARIECK GARCÍA, FRANGELIS TORRES Y ALICIA HARRAR DE DIENES

Universidad Metropolitana

marieckg@yahoo.com, frangitorres@gmail.com, adienes@unimet.edu.ve

Se utilizó la técnica del Análisis Conjunto del Valor (CVA) para el desarrollo de una gelatina con ingredientes especiales con el fin de formular un alimento funcional. Se seleccionaron cuatro atributos a saber: sabor, contenido nutricional, consistencia y contenido de azúcar, con diferentes niveles: cereza, fresa, naranja, y limón para el sabor, enriquecido o no con vitaminas y minerales para el contenido nutricional, blanda, y rígida para la consistencia y con azúcar, poco azúcar y edulcorante para el contenido de azúcar, para un total de 48 alternativas (4x2x2x3). Se escogió un diseño factorial ortogonal con 16 de las 48 alternativas, y se aplicó una encuesta presencial a 43 personas entre 18 y 55 años. Se procesaron las encuestas con ayuda del paquete estadístico SPSS 12.0 (www.SPSS.com) obteniéndose las regresiones lineales individuales para el cálculo de la utilidad relativa de cada uno de los atributos. Adicionalmente se realizó una simulación de mercados por el método de Primera Elección y por el método Logit con el fin de determinar la cuota de mercado de los diferentes productos evaluados. Los resultados muestran que el atributo con la mayor importancia relativa en la selección es el “contenido de azúcar” seguido por el “sabor”, el renglón de “consistencia” ocupó la posición de menor relevancia. Se prepararon formulaciones con estos resultados que fueron sometidas a análisis fisicoquímico, microbiológico y organoléptico, siendo el sabor a fresa, enriquecida con vitaminas y minerales, consistencia rígida y parcialmente libre de azúcar la formulación preferida por los panelistas.

Palabras clave: *Análisis Conjunto, alimento funcional, gelatina.*