

## RESUMEN

El objetivo general de la tesis fue la aplicación y el estudio de metodologías sensoriales al desarrollo de un alimento funcional.

La tesis se dividió en tres grandes partes: el estudio de la percepción de alimentos funcionales por parte de consumidores uruguayos, el estudio de extractos antioxidantes de plantas nativas uruguayas como ingredientes funcionales, y el desarrollo de un alimento funcional enriquecido con antioxidantes.

En la primer parte de la tesis se estudió la percepción de consumidores uruguayos de alimentos funcionales mediante la aplicación de distintas metodologías (encuestas, laddering, asociación libre y análisis conjunto). Los resultados de los estudios realizados indicaron que los consumidores uruguayos tienen una actitud positiva hacia los alimentos funcionales. En particular, los consumidores estuvieron interesados en postres lácteos y yogures enriquecidos con antioxidantes. La forma en que se declara el agregado del ingrediente funcional y la utilización de declaraciones sobre efectos en la salud tuvieron un elevado impacto en el interés de los consumidores en estos productos.

Luego, se estudió el perfil sensorial, el contenido de polifenoles y la capacidad de secuestrar radicales libres de tres extractos (acuoso, etanólico y acetónico) de tres plantas nativas uruguayas (*Achyrocline satureoides*, *Baccharis trimera* and *Mikania guaco*).

Debido a la elevada intensidad de amargor, astringencia y sabor característico de los extractos, se estudiaron alternativas para reducir estos sabores: sacarosa, sucralosa, polidextrosa leche y saborizantes. Los resultados indicaron que productos lácteos dulces sabor chocolate podrían ser alimentos base interesantes para el desarrollo de alimentos funcionales enriquecidos con extractos antioxidantes ricos en polifenoles obtenidos de *Achyrocline satureoides*.

Utilizando diferentes metodologías, como mapeos proyectivos, preguntas abiertas, preguntas marque todo lo que corresponda y mapeos de preferencia externos se seleccionó una formulación de

un postre lácteo de chocolate con una elevada aceptación por parte de los consumidores. Utilizando esta formulación como producto base, se desarrollaron postres lácteos de chocolate enriquecidos con un extracto antioxidante acuoso de *Achyrocline satureoides*. Considerando los puntajes de aceptabilidad de los consumidores se determinó que la máxima concentración de este extracto que podría ser agregada a los postres correspondía a una concentración de polifenoles de 0.4 g/L. Este producto podría alcanzar una porción interesante del mercado debido a que una alta proporción de los consumidores lo eligió frente a un postre lácteo de chocolate común. Por lo tanto, el desarrollo de este tipo de alimento funcional podría ser una alternativa para que las empresas lácteas uruguayas lancen al Mercado productos diferenciales con un mayor valor agregado.

Todas las metodologías evaluadas probaron ser extremadamente útiles durante el desarrollo de un alimento funcional. Las mismas podrían ser utilizadas en el desarrollo de alimentos para lograr incorporar en mayor medida las necesidades de los consumidores, lo cual podría aumentar el éxito del pro e desarrollo de nuevos productos.