

Fecha: 19-06-2023
Medio: El Austral de Osorno
Supl.: El Austral de Osorno
Tipo: Noticia general
Título: Investigadores de Inia participan en estudio de consumo de leches

Pág.: 2
Cm2: 514,9

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

Investigadores de Inia participan en estudio de consumo de leches

AGRO. Se trata de un proyecto que busca conocer las preferencias en este alimento, a través de un panel sensorial y una cata de leche de vaca entera, con y sin lactosa, cabra y burra, con el fin de lograr un producto adecuado, según las necesidades de cada persona. A nivel local son cuatro expertos involucrados.

Paola Rojas Mendoza
paola.rojas@australosorno.cl

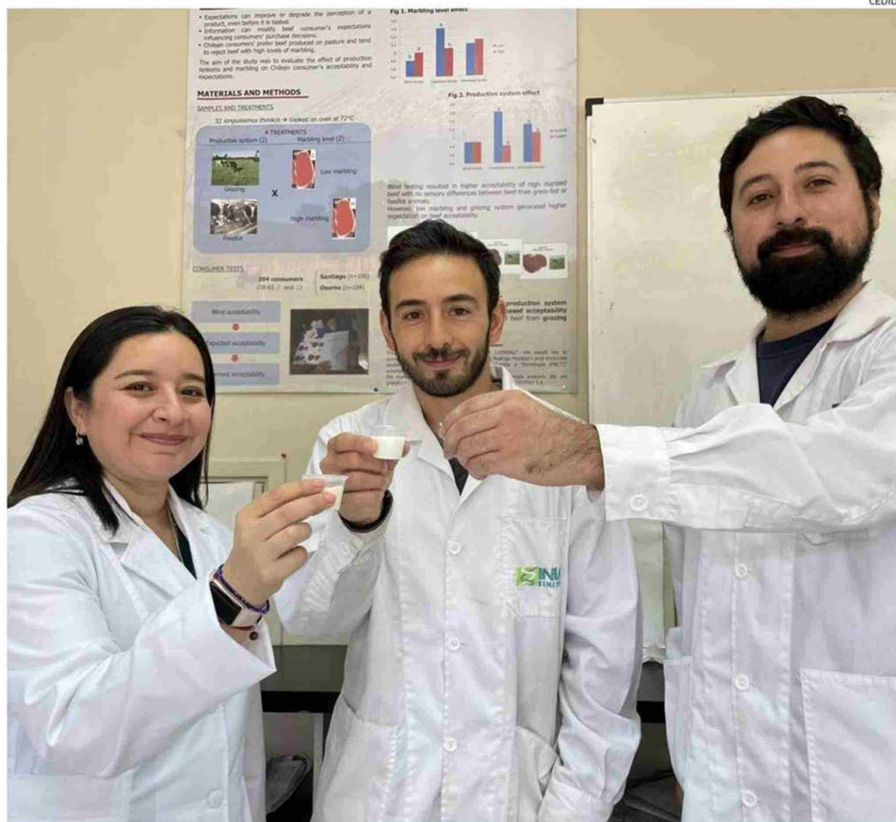
Como parte de una iniciativa que comenzó en la Región Metropolitana, investigadores de Inia Remehue se sumaron al proyecto ejecutado por el grupo de Alimentos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia), donde además de la sede local de esta entidad, participa Inia La Platina de Santiago, por lo que recientemente los representantes de esta zona del país realizaron una cata de leches de distinto origen para conocer las preferencias de los consumidores de la zona sur.

Esta cata se realizó previamente en Santiago y, al igual

que en la capital, en Osorno un panel sensorial de expertos se sometió a las pruebas, en busca de conocer las preferencias de consumo de leches emergentes como la de cabra y burra, en comparación también con la de vaca con y sin lactosa.

INVESTIGACIÓN

Al respecto la especialista del Área de Alimentos de Inia La Platina, Cristina Vergara, explicó que esta es una investigación científica apoyada por la Sociedad Chilena de Nutrición (Sochinut), además de académicos de la Universidad Católica y de la Universidad de Chile, quienes evaluarán también la respuesta glicémica en consumidores sanos y en personas con diabetes tipo I.



LA CATA DE LECHE SE REALIZÓ RECIENTEMENTE EN OSORNO, PARA LUEGO CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS Y PREFERENCIAS.

En el caso de Osorno, la iniciativa está siendo apoyada por los investigadores Mariela Silva, Nicolás Pizarro, Rodrigo Morales e Ignacio Subiabre, quienes colaboran en el análisis sensorial y nutricional de las leches. Además harán estudios de perfil de ácidos grasos, para determinar detalladamente su composición, ya que al tratarse de leches comerciales, vienen con un etiquetado más genérico, de grasa total o proteínas, por lo que los investigadores estudiarán si se encuentra algún ácido graso especial en alguna de las leches.

El ingeniero en alimentos e investigador del Área de Ali-

mentos de Inia Remehue, Ignacio Subiabre, explicó que esta corresponde a una investigación de un proyecto de la Sociedad Chilena de Nutrición, donde se busca utilizar ciertas leches alternativas, con el objetivo de contribuir a ciertas enfermedades crónicas.

"Hay muchas alergias alimentarias hoy en día, producto del consumo de leche de vaca entera u otras, por lo que la idea es que se puedan utilizar alternativas de otros tipos de leche, de otros orígenes, de otros animales, como cabra, burra o leche sin lactosa de vaca, para poder ser utilizadas en pacientes que padezcan estas

"En esta investigación científica, evaluarán también la respuesta glicémica en consumidores sanos y con diabetes tipo I"

Cristina Vergara
Investigadora Inia La Platina

enfermedades", argumentó.

El investigador agregó que si bien se le puede entregar una leche alternativa a un paciente para que se sane, en un periodo de estudio determinado, es importante que esta leche cumpla con características sensoriales mínimas para garantizar que a esta persona le sea agradable consumir, beneficiándole en términos de salud y al mismo tiempo sea satisfactoria en su gusto.

"Nosotros en Inia Remehue de Osorno, colaboramos en este estudio en toda la parte de análisis sensorial. Tenemos un panel de catadores entrenados en análisis sensorial de leche y

Fecha: 19-06-2023
Medio: El Austral de Osorno
Supl.: El Austral de Osorno
Tipo: Noticia general
Título: Investigadores de Inia participan en estudio de consumo de leches

Pág.: 3
Cm2: 396,9

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

4 investigadores

de Inia Remehue están participando de este proyecto de preferencias en consumo de leche: Mariela Silva, Nicolás Pizarro, Rodrigo Morales e Ignacio Subiabre.

(viene de la página anterior)

productos lácteos. Adicionalmente hicimos un estudio sensorial de consumidores masivo en la ciudad de Santiago, donde pudimos testear alrededor de 70 consumidores de leche y lo complementamos con unos 30 ó 40 consumidores de Osorno", indicó.

Esto da un total aproximado de 100 consumidores de leche, quienes probaron cuatro tipos de esta materia prima, donde una era la leche entera de vaca, otra la leche de vaca entera sin lactosa, otra era leche de cabra y por último una leche de burra, todas ellas correspondieron a productos que se pueden encontrar a nivel comercial.

"El panel entrenado ya realizó una evaluación de estas leches. Como está entrenado, es más fácil para ellos poder determinar los atributos sensoriales del producto; es decir, para el panel, la leche de vaca entera, ya sea con o sin lactosa, es como la leche más tradicional o que la reconocen como una leche que han consumido históricamente, que se acerca más en términos de color, de sensación en boca, de cremosidad. Es lo más similar al producto que ellos consumieron, ya sea en etapa de niñez o juventud", sostuvo.

Adicionalmente, explicó que la leche de burra, si bien es dulce, es un producto bastante más diluido, liviana y más clara en términos de color, menos cremosa, producto de la menor cantidad de sólidos que tie-

"Hoy día hay muchos alimentos saludables que podemos encontrar en el mercado, cada vez es más importante que cumplan con características sensoriales importantes para que el consumidor las pueda comprar"

Ignacio Subiabre
Investigador Inia Remehue

ne, por lo tanto posee un sabor completamente distinto.

En el caso de la leche de cabra, tiene una mayor intensidad de sabor, producto de su contenido graso y por eso es más densa.

"El panel identificó y diferenció cada una de las leches en estos atributos que fueron evaluando, que eran por un lado el color, la sensación en boca, la cremosidad, intensidad de sabor y por último el retrogusto o gusto residual, que es la sensación que queda ya sea en garganta, en nariz o en boca, una vez que se haya consumido el producto, unos 20 a 30 segundos después", manifestó el experto.

SEGMENTOS ESPECÍFICOS

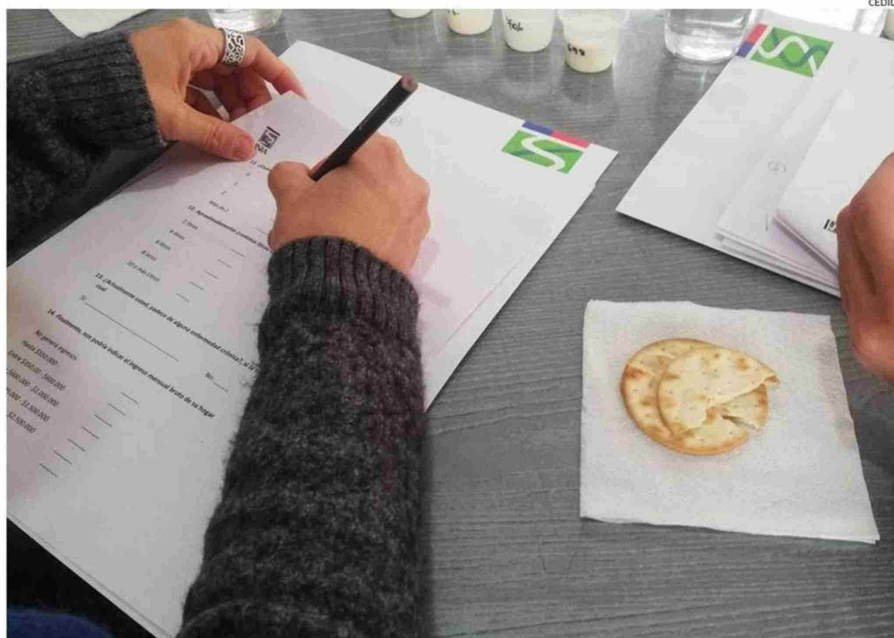
Ignacio Subiabre agregó que en ese sentido, lo importante de esta investigación no es decir que una leche es mejor que la otra, sino que cada una tiene un segmento de consumidores específico y por eso se llevó a

2 casas de estudio

están involucradas en esta iniciativa -la Universidad de Chile y la Universidad Católica-, además del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia).

3 orígenes

tienen las leches que están siendo probadas por un grupo de unas 100 personas, que son de vaca entera, con y sin lactosa, además de cabra y burra.



LOS INVESTIGADORES LOCALES COMENZARÁN A ANALIZAR LOS DATOS RECOPIADOS EN ESTA ZONA DEL PAÍS.

cabo un estudio de consumidores masivo, para justamente identificar cada grupo.

"Como tenemos esta cifra de 100 aproximados, vamos a poder decir que hay 30 consumidores de un rango o de grupo etario de 30 a 40, de un grupo de mujeres, con tales estudios que prefiere la leche de cabra, por ejemplo. Para eso ya vamos a comenzar a trabajar en los datos, porque lo hicimos recién la semana pasada",

agregó.

El experto comentó que lo importante radica en que si en el futuro se quisiera tratar a ciertos pacientes crónicos, se pueda entregar la leche adecuada para esa persona, porque si ya se sabe que los consumidores de cierta edad, prefieren una leche tipo A se le dé este producto y que sea compatible y beneficiosa con su patología.

"Es muy importante saber

que son leches bien contrastantes, que se diferencian en términos sensoriales entre sí y que pueden encontrar algún grupo de consumidores para cada una de ellas. La importancia del análisis sensorial radica en que es una técnica bastante objetiva del producto que uno quiere sacar. Si bien es un producto muy asociado a la salud, siempre es importante recordar que hoy día hay muchos alimentos saludables que po-

demos encontrar en el mercado y cada vez es más importante que cumpla con características sensoriales importantes para que el consumidor las pueda comprar", destacó.

En efecto, antes había algunos productos saludables, pero que no cumplían con ser agradables al consumidor, por lo que muchos que intentaban hacer una dieta fracasaban ya que no correspondían a un sabor de su agrado.