

Factores que influyen sobre la vida útil de productos alimenticios

INTRODUCCIÓN

Considerando el avance en la investigación del consumidor de alimentos en el área de evaluación sensorial. Éste proyecto se ha extendido más allá del alimento como tal y ha puesto énfasis en el entendimiento del rol del contexto y su relación con los mecanismos que determinan el comportamiento del consumidor.

OBJETIVOS

- A) Determinar la vida útil sensorial secundaria (VUSs) de alimentos de corta, media y larga VU.
- B) Contrastar el comportamiento de los consumidores cuando evalúan la VUS de un alimento en Ambiente real (AR) vs. Laboratorio (LAB).

METODOLOGÍA

Obj. A: Encuestas en el hogar sobre usos/consumo de alimentos. Ensayos de VUSs en local centralizado.

Obj. B: Ensayo de VUS en AR mediante metodología de tiempos actuales y ensayo en LAB mediante metodología convencional. (En ejecución)

Eliana Soledad Elizagoyen

Lic. en Tecnología de Alimentos
DESA-ISETA, H. Yrigoyen 931, Nueve de Julio.
Dra. Lorena Garitta. DESA-ISETA-CONICET
Hough
G.
Física, Matemática, Química y Astronomía
eliana@desa.edu.ar

RESULTADOS

Obj. A: Se realizaron 2 ensayos de VUSs: leche entera y galletitas con cereales. A la fecha se han completado y analizado 60 encuestas realizadas en el hogar. Para los alimentos mencionados, se obtuvo en promedio, desde la fecha de apertura hasta la finalización del producto, un tiempo de 3 y 5 días, respectivamente.

La VUSs obtenida en el laboratorio (Fig. 1), fue mayor al tiempo de consumo manifestado en el hogar.

CONCLUSIONES

Los alimentos tienen establecida una fecha de vencimiento. Una vez abiertos, la reacción del consumidor cambia de acuerdo a su seguridad. Para la leche, el consumidor respetó la información quizás por considerarlo un producto riesgoso; en galletitas pudo deberse a que se modifican sus características sensoriales o que el producto es consumido. En LAB no se brinda información, pudiendo ser la razón por la que aceptan el producto en tiempos altos.

