
Formulación, elaboración y análisis sensorial de la gelatina obtenida a partir de la pata de pollo (*Gallus gallus*)

Jorge Cañari, Yadira Cairo

Laboratorio de Nutrición y Dietética E.A.P. de Nutrición, UNMSM, Lima-Perú

Objetivos: Formular y elaborar gelatina a partir de la pata de pollo, con buenas características sensoriales.

Diseño: Tecnológico experimental.

Institución: Laboratorio de Nutrición y Dietética E.A.P. de Nutrición, UNMSM, Lima-Perú.

Participantes: Personas adultas de 18 a 50 años de edad.

Intervenciones: Se elaboró la gelatina a partir de la pata de pollo y se formuló en tres concentraciones. Se seleccionó a 27 panelistas no entrenados para la prueba de aceptación (características organolépticas: color, olor, apariencia y sabor) y 7 panelistas entrenados para la prueba de discriminación (textura).

Principales medidas de resultados: Obtención de la gelatina en tres concentraciones.

Resultados: Se obtuvo gelatina de pata de pollo con un 30% de rendimiento. Las formulaciones obtenidas fueron:

Formulación A: 100% (sin sustitución); Formulación B: 75%; Formulación C: 50%; hubo diferencias significativas entre el color y sabor ($p < 0,05$). En la prueba de discriminación se evaluó la textura: Formulación A (6,7); Formulación B (5,85); Formulación C (5,57); hubo diferencias significativas ($p < 0,05$), resultando la Formulación A diferente a la Formulación B, C y al Patrón.

Conclusiones: La Formulación C tuvo mayor aceptación. Este producto puede ser usado en la industria alimentaria.

Palabras clave: Gelatina, prueba de aceptación, prueba de discriminación.