

<b>Unidad:</b>	CIEH/DAN
<b>Subárea:</b>	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

<b>Número:</b>	<b>Título:</b>
5	<b>Características organolépticas del orégano (<i>Origanum vulgare</i>) secado bajo tres condiciones, y la preferencia del consumidor</b>
<b>Año:</b>	
2007	

<b>Autores</b>
Judith Anahi Peralta Ferreira Norma Villalba César Caballero

<b>Resumen</b>
<p>El secado es uno de los métodos más antiguos de conservación de alimentos, y el mismo continúa siendo utilizado. Sin embargo, es un área de estudio pendiente en le Paraguay. Como así también el secado, ya sea de plantas medicinales y especias aún necesitan ser investigadas para mejorar la calidad organoléptica de los productos secados bajo estas condiciones. En el mercado local, el orégano (<i>Origanum vulgare</i>) seco presenta defectos en sus características organolépticas (dureza, fragilidad, tamaño, forma de las hojas, contenido de humedad, color, aroma). Con el objetivo de aportar informaciones para mejorar los atributos de calidad del orégano seco y facilitar la comercialización del mismo, se realizó la presente investigación sometiendo las muestras de orégano fresco a las siguientes condiciones de secado; secado a sol directo (muestra A), secado a media sombra (muestra B), secado en estufa (muestra C) y como referencia una muestra de orégano importado (muestra D). A través de la evaluación sensorial, ciencia que mide y cuantifica las características principales de un producto, y con la ayuda de jueces entrenados se evaluó las características organolépticas para conocer las principales diferencias entres éstas, al 5% de significancia, hallada a través del análisis de ordenamiento de rangos. De esta manera, fueron descritas para la muestra A, color verde olivo, textura áspera y aspecto defectuoso; mientras que la muestra B, presentó color verde mate, textura áspera y aroma fuerte e intenso. Sin embargo la muestra C, se caracterizó por poseer color verde, textura firme seca y aroma suave. La descripción de la muestra D fue de color verde amarillento, textura desintegrable y aroma característico. Por otro lado el color del orégano importado, se percibió como significativamente diferente al color de las demás muestras. La distribución en cuanto a la preferencia del consumidor, respecto a las muestras de orégano desecado resultó en el siguiente orden, primer lugar para la muestra D, segundo para la muestra C y tercer lugar para la muestra A.</p>

<b>Indice</b>
Antecedentes históricos de las especias * Producción mundial y nacional * Control de calidad * Orégano. Características agrónomicas * Secado * Evaluación de los alimentos.

<b>Palabras Claves:</b>
Características organolépticas – Secado – Preferencia del consumidor.

<b>Áreas de Conocimiento - Códigos UNESCO</b>	
Tecnología de Alimentos	780