

## DE LO QUE LOS CONSUMIDORES DICEN PREFERIR, A LO QUE LES GUSTA SABOREAR

García-Torres<sup>1\*</sup>, S., Díaz-Caro<sup>3</sup>, C., Mesías<sup>2</sup>, F.J., Lami<sup>2</sup>, O., Palomo-Manzano<sup>1</sup>, E.

<sup>1</sup>Calidad de Carne y prod. cárnicos. Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas, Badajoz;

<sup>2</sup>Dpto. de Economía, Universidad de Extremadura, Badajoz;

<sup>3</sup>Dpto. de Contabilidad y Finanzas, Universidad de Extremadura Cáceres

\*susana.garcia@juntaex.es

### INTRODUCCIÓN

Existe la necesidad de adaptación de la industria alimentaria a las nuevas demandas de los consumidores y en concreto en productos de cordero debido al declive del consumo de carne de cordero en España, especialmente entre los jóvenes. Esta situación impulsa la búsqueda de estrategias innovadoras en la industria para fomentar su consumo. Se propone el desarrollo de hamburguesas de carne de cordero enriquecidas con ingredientes saludables como cerezas (ricas en antioxidantes) y nueces pecanas (fuentes de antioxidantes, ácidos grasos mono- y poliinsaturados, y fibra), con la finalidad de ofrecer un producto más atractivo y alineado con las tendencias. Este estudio se desarrolla con consumidores para conocer la aceptación de estas hamburguesas enriquecidas frente a las tradicionales, explorando así su potencial para revitalizar el mercado del cordero.

### MATERIAL Y MÉTODOS

149 consumidores sin aversión por la carne de cordero fueron cuestionados acerca de atributos como tipo de carne, tipo de envasado, aditivos, origen y precio, seleccionados en base a resultados previos (Horrillo *et al.*, 2022). Se utilizó la técnica de Choice Experiment para estimar la preferencia de los consumidores por la integración de las cerezas o/y las nueces pecanas en las hamburguesas. Cada consumidor evaluó sensorialmente los tres tipos de hamburguesas de cordero: control, con cerezas y con nueces pecanas: (aspecto visual, el olor, la jugosidad, la terneza, el sabor y la valoración global) y las ordenaron según la preferencia. Los resultados se analizaron estadísticamente con el paquete estadístico SPSS versión 22.0 (SPSS Inc. Chicago, IL, EE.UU.).

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El experimento de elección (*Choice Experiment*) realizado para evaluar las preferencias teóricas de los consumidores antes de la degustación mostró que los factores más valorados fueron el origen de la carne, seguido por el tipo de carne y el ingrediente añadido (cerezas y nueces pecanas). La carne de vacuno tuvo una influencia positiva significativa ( $p \leq 0,001$ ), mientras que la de cordero presentó una influencia negativa ( $p \leq 0,001$ ), resultados que coinciden con los reportados por el MAPA (2003) y Horrillo *et al.* (2022). En cuanto a los ingredientes, las cerezas tuvieron un coeficiente negativo, mientras que las nueces pecanas mostraron un impacto positivo y significativo ( $p \leq 0,001$ ). En la evaluación sensorial, los consumidores fueron capaces de identificar diferencias en el aspecto ( $p \leq 0,05$ ), sabor ( $p \leq 0,01$ ) y valoración global ( $p \leq 0,05$ ). En lo que respecta al «sabor», el control fue la mejor valorada, y también diferenciaron entre las de nueces de pecanas y cerezas ( $p > 0,05$ ). Este patrón coincide con las preferencias observadas en el experimento de elección y con estudios previos como los de López-Parra *et al.* (2024) y Martín-Mateos *et al.* (2023), donde el atributo cereza también obtuvo valoraciones negativas.

### CONCLUSIÓN

Los consumidores manifestaron interés por la adición de nueces pecanas para mejorar las hamburguesas. Sin embargo, en la prueba de degustación, la hamburguesa de cordero control obtuvo mayor puntuación y preferencia. Se pone de manifiesto la necesidad de difundir información sobre estos nuevos productos entre los consumidores para fomentar el consumo de carne de cordero, y la necesidad de mejorar tecnológicamente este tipo de hamburguesas a fin de conseguir mejor aceptabilidad de estos productos.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Horrillo, A. *et al.* 2022. IJFS 34(4): 11-24. • López-Parra, M.M. 2024. Measurement Food 13: 100143.
- Martín-Mateos, M.J. *et al.* 2023. Applied Sci.13(11): 6860. • Martín-Mateos, M.J. *et al.* 2022. Applied Food Research 2(2): 100132.

**Agradecimientos:** Los autores agradecen al proyecto IB18114 de la Junta de Extremadura y FEDER.