



INFLUENCIA DEL JUICIO DE LOS CATADORES EN UN TEST DE PALATABILIDAD PARA LA SELECCIÓN DE PRODUCTOS DE NUTRICION ENTERAL

Prats Oliván, Pilar; Álvarez Herranz, Pedro; Sánchez López, Paloma; Cabanes Mariscal, M^a Ángeles, Santos-Ruiz Díaz, Miguel Ángel; Chamorro Merino, Gustavo.

Objetivo:

Uno de los criterios establecidos para la selección de suplementos de nutrición enteral (NE) en nuestro hospital es la puntuación obtenida en un test de palatabilidad. El objetivo de este estudio es conocer la influencia de la variabilidad en el juicio de diferentes catadores sobre las puntuaciones obtenidas en dicho test.

Método:

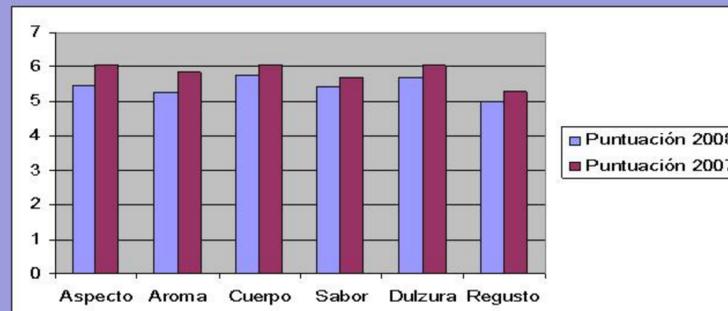
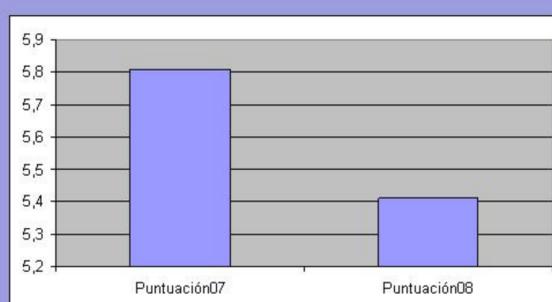
Se llevan a cabo dos catas, separadas por un periodo de tiempo de un año, para valorar la palatabilidad de diferentes suplementos de NE, 45 de los cuales coinciden en ambas catas. Los productos son valorados a temperatura ambiente, por seis personas distintas en una y en otra cata, utilizando envases de polipropileno estériles identificados con un código numérico para salvaguardar la identidad de las fórmulas. Los criterios a valorar son: aspecto, aroma, cuerpo, dulzura, sabor y regusto, cada uno de los cuales se puntúa individualmente entre 0 y 10.

La puntuación total (PT) de cada suplemento se calcula asignando a cada criterio una ponderación determinada, obtenida a partir de una encuesta realizada entre 30 profesionales sanitarios del hospital, en la que se les pide puntuar los diferentes criterios, según la importancia que les den para valorar la palatabilidad de la fórmula.

Para valorar, en los 45 productos coincidentes, la influencia del juicio de los catadores en los resultados del test, se estudian las diferencias en los resultados obtenidos en cada una de las catas. Se comparan las diferencias obtenidas, para cada cata, en la puntuación media de cada uno de los criterios valorados: aspecto, aroma, cuerpo, dulzura, sabor y regusto, y también las diferencias encontradas en la PT.

Para el análisis estadístico se utiliza una prueba *t* de comparación de medias en muestras con datos emparejados. Se considera significativo un valor de $p < 0,05$.

Resultados:



Del análisis de las PT así obtenidas para los suplementos en una y otra cata, mediante la prueba *t*, se halla una diferencia significativa ($t=2,613$; $gl=44$; $p=0,012$).

Al comparar cada uno de los criterios valorados sin ponderar, se encuentran resultados significativos para aspecto ($t=2,846$; $gl=44$; $p=0,007$), aroma ($t=3,225$; $gl=44$; $p=0,002$), y dulzura ($t=2,311$; $gl=44$; $p=0,026$), y no significativos para sabor ($t=1,839$; $gl=44$; $p=0,073$), cuerpo ($t=1,972$; $gl=44$; $p=0,055$) y regusto ($t=1,584$; $gl=44$; $p=0,120$).

Conclusiones:

De los resultados obtenidos se desprende que, si bien el juicio de los catadores influye de manera global en la PT obtenida para cada producto, existen algunos criterios más robustos, cuyas puntuaciones individuales no se ven afectadas por el panel de catadores; tal es el caso del sabor, cuerpo y regusto. Esta circunstancia debería tenerse en consideración a la hora de seleccionar un modelo más parsimonioso, eligiendo aquellos criterios sujetos a una menor variabilidad en función del juicio de los catadores.