

La bandeja paisa ideal: análisis de percepciones

The ideal bandeja paisa: analysis of perception

Bibiana Ramírez-Pulido¹, Sammy Tang Olivares-Tang¹, Nicolás Mauricio Tarache-González¹,
Juan David Guevara-Álvarez¹ y Annamaria Filomena-Ambrosio¹

RESUMEN

Debido a la complejidad de la bandeja paisa, en cuanto a su variabilidad en componentes y diferentes preparaciones, se realizaron pruebas hedónicas a dos preparaciones de bandeja paisa, una correspondiente al Restaurante Escuela de la Universidad de La Sabana (Chía, Colombia) y otra del restaurante de la Finca Hotel la Rivera en el Quindío (Colombia). El objetivo fue establecer el perfil sensorial para encontrar la bandeja paisa ideal. Se obtuvo una mayor aceptación de la segunda bandeja paisa por su alto nivel de jugosidad y nivel medio de crocancia. Sin embargo, la presentación de la primera fue más llamativa. Se concluyó que la diferencia de texturas y sabores, como lo es la crocancia y jugosidad son factores decisivos en la preferencia, además de un emplatado moderno y diferente.

Palabras clave: aceptación, prueba afectiva, percepción visual, perfil sensorial.

ABSTRACT

Due to the complexity of the “bandeja paisa”, in their components variability and different preparations, a hedonic test was performed using two preparations of bandeja paisa, one from Escuela de la Universidad de La Sabana restaurant, Chia, Colombia; and the other one from Finca Hotel la Rivera restaurant, Quindío, Colombia. The aim was to establish the sensory profile in order to find the ideal bandeja paisa. A greater acceptance of the second “bandeja paisa” for its high level of juiciness and crunchiness average level was obtained. However, the presentation of the first was most striking. It was concluded that the difference in textures and flavors, and so is the crunchiness and juiciness are decisive in the choice, plus a modern and different form of plating.

Key words: acceptance, affective method, visual aspect, sensory profile.

Introducción

La bandeja paisa es una construcción de varias preparaciones tradicionales de la región cafetera, especialmente de Antioquia, que busca mostrar un todo de la gastronomía paisa. Se trata de un plato reciente, por lo que su forma de preparación e ingredientes que lo componen varían de acuerdo a los diferentes lugares en que se prepare. Es por esto que se considera un plato complejo. Su composición tiene una herencia del mestizaje culinario, ocurrido en el intercambio arbitrario de los españoles frente a la culinaria indígena. Se constituye generalmente de frijoles, guiso paisa, chicharrón, arroz blanco, carne en polvo, chorizo, morcilla, plátano maduro, huevo frito, arepas y aguacate (Sánchez y Sánchez, 2012). Como se observa, la mayoría de los ingredientes son derivados del cerdo. Cabe anotar que el plátano tiene un origen africano, el arroz es de origen asiático, la arepa de origen indígena y el resto de ingredientes son consecuencia del mestizaje culinario. Así pues, se realizó un análisis sensorial a dos tipos de preparaciones de este plato a través de una prueba hedónica con el fin de

establecer los perfiles sensoriales y encontrar la bandeja paisa ideal.

Materiales y métodos

Se realizó una prueba sensorial hedónica. Las muestras del Restaurante Escuela de la Universidad de La Sabana (Chía, Colombia) se presentaron en vasos pequeños desechables iguales y codificados a 30 panelistas, de los cuales 16 eran consumidores, 13 semi-entrenados y 1 entrenado. Para el caso del restaurante de la Finca Hotel La Rivera (Quindío, Colombia), las muestras se presentaron en conjunto en un solo plato a 13 panelistas de los cuales 5 eran consumidores, 7 semi-entrenados y 1 entrenado. Con el fin de hacer una comparación, 5 panelistas (1 entrenado y 4 semi-entrenados) evaluaron ambas bandejas paisas.

El formato de evaluación se dividió por ingrediente, iniciando con una evaluación de la primera percepción a través de una escala de 1 a 5 (1: odié, 2: no me gustó, 3: indiferente, 4: me gustó y 5: me encantó) y continuando

¹ Programa de Gastronomía, Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad de La Sabana. Chía (Colombia).
anna.filomena@unisabana.edu.co

con una calificación de los atributos. A través de una encuesta digital, se evaluó la percepción visual sobre la distribución espacial de los ingredientes de las bandejas paisas evaluadas.

Para el análisis de datos se calcularon porcentajes de frecuencia con base en los resultados de la escala hedónica, se graficaron los perfiles sensoriales de cada ingrediente y de cada bandeja paisa en conjunto, teniendo en cuenta los resultados de la evaluación de atributos y se realizó un análisis de textos con los comentarios obtenidos.

Resultados y discusión

Perfil sensorial de la bandeja paisa del Restaurante Escuela (Universidad de La Sabana)

En primera instancia, el chicharrón tuvo un nivel de aceptación del 53% por su sabor, crocancia y cantidad de carne. La arepa fue rechazada por la grumosidad y poca adhesividad. El plátano y el chorizo no fueron bien aceptados por la cantidad de grasa que según Kregel *et al.* (1986), genera aversión por la preocupación de la salud. Sin embargo, el frijol contó con un 63% de aceptación gracias a su textura suave y sabor ligeramente dulce. La carne en polvo estuvo seca y baja de sal, esto disminuyó la aceptación porque no se realizó el sabor y las papilas gustativas no percibieron el estímulo (CTAC, 2009). Por otro lado, el arroz se calificó como seco, arenoso y poco herbáceo. El huevo fue aceptado por la cremosidad pero rechazado por la temperatura. La morcilla se calificó como muy condimentada y poco crocante.

Al combinar todos los ingredientes, se tuvo una aceptación del 60%. Dentro de los aspectos positivos que tuvo están el contraste de sabores salados y dulces, la combinación de texturas crocantes, cremosas y suaves. Sin embargo, los factores negativos fueron la temperatura y el fuerte sabor residual a comino que al combinarse se sentía muy salado. El perfil sensorial (Fig.1) muestra que la combinación de los ingredientes tuvo una buena jugosidad y poca crocancia.

Perfil sensorial de la bandeja paisa del restaurante de la Finca Hotel la Rivera (Quindío, Colombia)

En primer lugar, se evaluó el chicharrón en el cual la suavidad y crocancia fueron factores determinantes en la aceptación (AMSA, 2015). Por el contrario, el contenido de grasa generó aversión a causa de la preocupación por la salud y la textura gomosa que se percibió (Kregel *et al.*, 1986). Con el perfil sensorial de la arepa se pudo evidenciar la importancia de un adecuado contenido de sal, para que



FIGURA 1. Perfil sensorial (Restaurante Escuela, Universidad de La Sabana; Chía, Colombia).

se realce el sabor y sea perceptible por las papilas gustativas (CTAC, 2009). El plátano era dulce, suave, cremoso y poco grasoso.

En cuanto al chorizo, se obtuvo una gran aceptación gracias a sus notas ahumadas, textura emulsionada, alta condimentación y nivel de tostión; estas características son consideradas índices de calidad de un buen chorizo (Magoro *et al.*, 2012), mientras que factores como el nivel de grasa provocaron una aversión. El frijol obtuvo una alta aceptación principalmente por la suavidad y la frescura que se percibió a través de la poca grumosidad y alta humedad (McGee, 2004), no obstante le faltó sal, lo que generó una ausencia de sabor (CTAC, 2009). El arroz era suave y adhesivo por el bajo contenido de sal, su sabor fue neutral y poco aromático (McGee, 2004); la textura se calificó como suelta y medianamente adhesiva, porque se trataba de un arroz de grano largo (Yau y Huang, 1996).

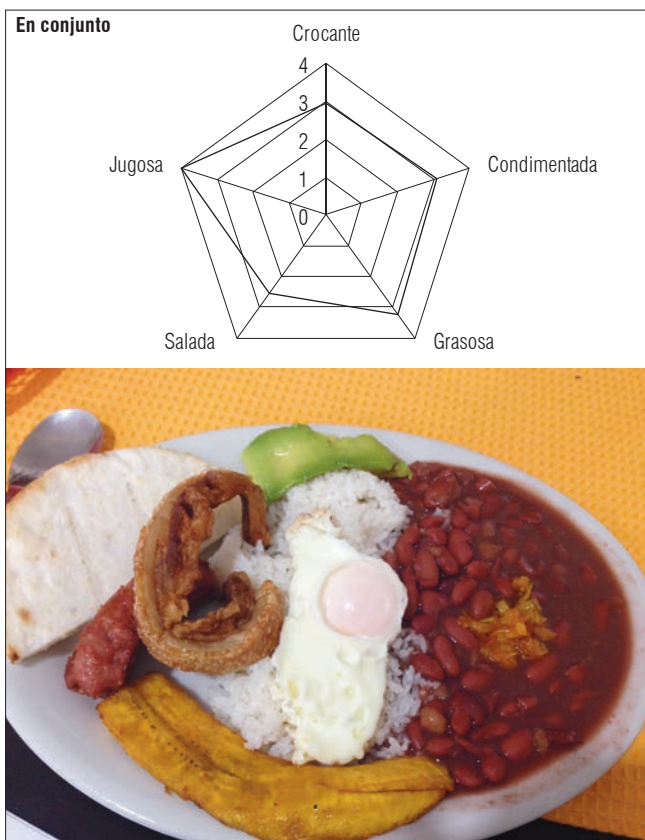


FIGURA 2. Perfil sensorial (Restaurante de la Finca Hotel la Rivera; Quindío, Colombia).

Por otro lado, el huevo al estar coagulado, su textura era altamente granulosa y adhesiva lo que causó aversión en los consumidores (Jeltema *et al.*, 2016). La bandeja paisa en conjunto presentó un alto nivel de jugosidad, nivel medio de crocancia, condimentación, grasa y sal. Se evidenció que cada ingrediente es un complemento en el perfil sensorial de este plato como se observa en la figura 2, y que ninguno de estos opacó a los otros. Por último, la elevada aceptación se debió a la variedad de perfiles sensoriales obtenidos.

La bandeja paisa ideal

La bandeja paisa ideal debe ser similar a la del Quindío, puesto que se obtuvo un 100% de aceptación, mientras que la otra contó con un 60% de aceptación. Con base en esto, el chicharrón debe ser muy crocante y húmedo, poco grasoso y gomoso. La arepa debe ser suave, adhesiva, húmeda, tostada, salada, ahumada y un poco arenosa. El plátano debe ser dulce y dorado, con un nivel moderado de grasa, no debe ser tan cremoso y adhesivo. El chorizo debe estar bien condimentado, ahumado, no debe ser tan tostado, arenoso y sin tantos tropezones. El frijol debe ser suave, húmedo, fresco, cremoso, ligeramente dulce y no ser granuloso. El arroz debe ser neutro, simple, poco herbáceo, suelto y

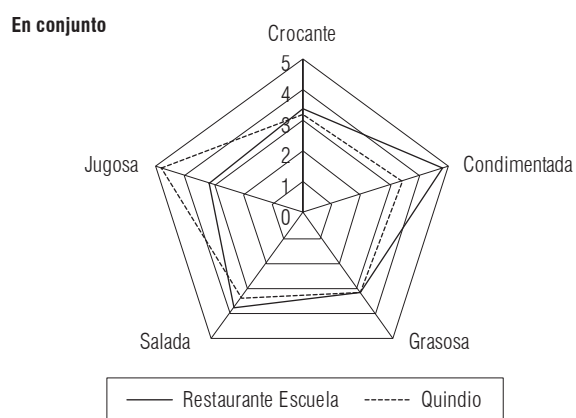


FIGURA 3. Comparación de perfiles sensoriales.

con buena cantidad de sal, pero no debe ser adhesivo. El huevo debe ser cremoso, poco salado, con yema cremosa, esponjoso, poco grasoso y crocante.

Por lo tanto, la bandeja paisa en conjunto debe ser jugosa, condimentada, medianamente salada y crocante, no debe ser grasosa. Lo anterior con el fin de que los sabores se complementen y sea armoniosa, además se debe presentar según las características visuales de la bandeja paisa del Restaurante Escuela.

Percepción visual

La presentación de la bandeja paisa del Restaurante Escuela tuvo 65% de aceptación, los factores que determinaron esta preferencia fueron la estética, los colores y la distribución espacial de los ingredientes. Adicionalmente, gracias a que tiende a ser monocromática y de contraste logra ser más llamativa. En cuanto a la estética, la bandeja paisa ideal debe ser una obra de arte en sí misma, que sea auténtica y única a pesar de ser reproducida infinidad de veces (Hernández-López, 2011). Finalmente, un emplatado concéntrico como el del Restaurante Escuela aumenta el nivel de preferencia.

Conclusión

La bandeja paisa ideal debe ser baja en grasa, con un alto contenido de crocancia, condimentación y humedad, además de generar una sensación de suavidad y frescura. Es importante que haya una armonía de sabores y texturas. Por último, la presentación debe ser moderna, estética, diferente y concéntrica.

Literatura citada

AMSA. 2015. Research guidelines for cookery evaluation, and instrumental tenderness measurements of meat. 2th ed. American Meat Science Association, Champaign, IL.

- CTAC. 2009. Reformulation of products to reduce sodium: Salt reduction guide for the food industry. Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation, Édikom, Quebec.
- Jeltema, M., J. Beckley y J. Vahalik. 2016. Food texture assessment and preference based on mouth behavior. *Food Qual. Prefer.* 52(1), 160-171. Doi: 10.1016/j.foodqual.2016.04.010
- Kregel, K.K., K.J. Prusa y K.V. Hughes. 1986. Cholesterol content and sensory analysis of ground beef as influenced by fat level, heating and storage. *J. Food Sci.* 51(5), 1162-1165. Doi: 10.1111/j.1365-2621.1986.tb13073.x
- Magoro, M.M., B.I. Zondagh, P.J. Jooste y L. Morey. 2012. Sensory analysis of cooked fresh meat sausages containing beef offal. *J. Fam. Ecol. Consum. Sci.* 40(1), 22-37.
- Mcgee, H. 2004. *On food and cooking - The science and lore of the Kitchen.* 2th ed. Scribner, New York, NY.
- Sánchez, E. y C. Sánchez. 2012. *Paseo de olla Recetas de las cocinas regionales de Colombia.* Ministerio de Cultura, Bogotá.
- Hernández-López, R. 2011. El platillo: de alimento a objeto estético. *Algunas reflexiones en torno al tema.* *Culinaria* 2, 45-55.
- Yau, N. y J. Huang. 1996. Sensory analysis of cooked rice. *Food Qual. Prefer.* 7(3/4), 263-270. Doi: 10.1016/S0950-3293(96)00010-9