

INFLUENCIA DE LA EDAD Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS PREFERENCIAS SENSORIALES DE LOS CONSUMIDORES DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE MONTEVIDEO

Belén Caraballo, Rodrigo Cuneo, Alejandra Facal, Giuliana Giaconi, Beatriz Leal y Federico Villanueva
Tutora: Prof. Adj. Dra. Laura Raggio*¹ Tutora: Prof. Adj. Dra. Beatriz Sánchez²

¹ Departamento de Alimentos; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. iraggio@nutricion.edu.uy.

² Departamento de Nutrición Básica; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. beatriz.sanchez@nutricion.edu.uy.

INTRODUCCIÓN

El crecimiento de la Olivicultura en Uruguay trajo consigo un aumento tanto en la producción como en el consumo de aceite de oliva. Dicho consumo está asociado a múltiples beneficios para la salud debido a su perfil lipídico y a los polifenoles que lo componen. A su vez, estos últimos le confieren al AOVE ciertas características organolépticas, principalmente el sabor frutado, amargo y picante, considerados como atributos positivos.

Sin embargo, la percepción de los consumidores se ve fuertemente influenciada por creencias arraigadas en la educación, la cultura y hábitos alimentarios, mientras que desde una perspectiva biológica, el envejecimiento conlleva cambios fisiológicos, como la pérdida de papilas gustativas y olfativas, que impactan en la evaluación sensorial.

En un contexto donde los estudios sobre la temática son escasos, y en vista de que su consumo está fuertemente relacionado con la prevención de las enfermedades más prevalentes en Uruguay (ECV), esta investigación surge con el propósito de explorar la intersección de estos factores y su impacto en el consumo.

OBJETIVO GENERAL

Determinar si la preferencia sensorial de AOVE se ve influenciada por la edad de los consumidores y por su nivel de conocimiento sobre AOVE.

METODOLOGÍA

- Estudio cuantitativo, analítico, observacional y transversal.
- Base de datos → **PAIE**
- n= 373.
- Criterios de inclusión: >18 años, residentes en Montevideo y consumidores de AOVE.
- Variables: edad, conocimientos y preferencia sensorial.
- Análisis estadístico → **SPSS**
- Kolmogorov Smirnov, agrupación por rangos etarios, Chi cuadrado, Kruskal Wallis.
- Valor p <0,05 establece que hay diferencias significativas.

RESULTADOS

Se generaron tres grupos como resultado de la agrupación de los datos:

Grupo 1: de 18 a 29 años (Jóvenes);

Grupo 2: de 30 a 59 años (Adultos) y

Grupo 3: de 60 años o más (Adultos mayores).

Asociación entre variables sociodemográficas y franjas etarias:

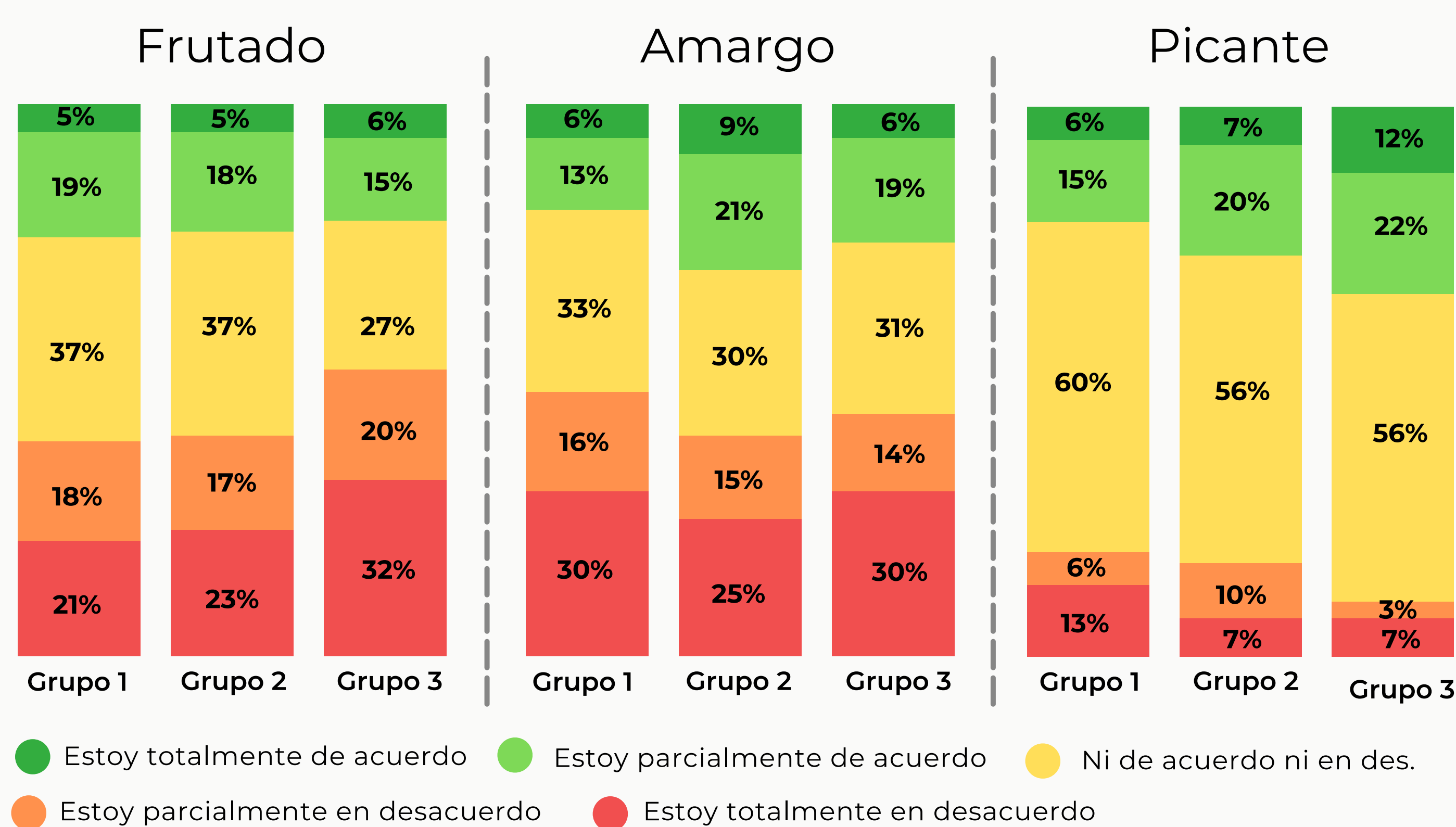
- Se halló asociación entre el nivel educativo y edad.
- Existe relación entre el nivel de ingreso y edad.

Frecuencia porcentual de variables sociodemográficas en función de las franjas etarias para los grupos estudiados

Variable	Grupo 1 (n = 149, 40%)	Grupo 2 (n = 134, 36%)	Grupo 3 (n = 90, 24%)
Sexo			
Femenino	82%	82%	83%
Masculino	18%	18%	17%
Nivel de ingresos*			
< a 1 CBT	5%	1%	0%
Igual a 1 CBT	7%	3%	2%
Hasta 2 CBT	25%	19%	12%
> a 2 CBT	62%	78%	86%
Nivel de estudio*			
Secundaria o menos	9%	10%	17%
Tecnicaturas o universidad incompleta	66%	32%	23%
Profesionales	24%	58%	60%

*Valor p <0,05

Comparación del comportamiento de las franjas etarias en función a los atributos



Medias de conocimientos en función de franja etaria para los grupos estudiados

Preguntas sobre conocimiento	Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Valor p
Sé cuales son los atributos positivos que deben aparecer en un aceite de oliva virgen extra	3,06	3,15	3,17	0,001*
Conozco los beneficios para la salud que trae el consumo de aceite de oliva virgen extra	4,13	4,07	4,56	0,000*
Sé que hay diferentes grados de aceite de oliva y conozco sus significados	3,13	3,33	3,64	0,130
El color del aceite de oliva virgen extra es una de las mejores formas de saber la calidad del mismo.	3,44	3,43	3,68	0,211
El aceite de oliva virgen extra significa que el aceite es de la más alta calidad dentro de los aceites de oliva.	4,10	3,87	4,33	0,008*

1- "Estoy totalmente en desacuerdo"; 2- "Estoy parcialmente en desacuerdo"; 3- "No estoy ni de acuerdo ni en desacuerdo"; 4- "Estoy parcialmente de acuerdo"; 5- "Estoy totalmente de acuerdo"

*Valor p <0,05

CONCLUSIONES

Se evidencia que la **mayor parte de la población** estudiada muestra **desconocimiento** hacia los atributos sensoriales positivos del AOVE. A pesar de esto, se puede afirmar que la edad y el nivel de conocimiento sobre AOVE, ejercen cierta influencia en la percepción sensorial.

Se observó que los individuos de **mayor edad**, poseen **mayor conocimiento** y tienden a presentar cierta preferencia por los atributos sensoriales positivos del AOVE.