



290 - INFLUENCIA DE LA PERCEPCIÓN GENÉTICA DEL SABOR AMARGO EN LA VALORACIÓN DEL SABOR EN LOS SUPLEMENTOS NUTRICIONALES ORALES HIDROLIZADOS DE PROTEÍNAS (SNOPH)

J.M. Guardia Baena, V. Siles Guerrero y M. Novo Rodríguez

Endocrinología y Nutrición, Hospital Universitario Virgen de las Nieves, Granada.

Resumen

Introducción: En la enfermedad inflamatoria intestinal (EII) se pueden utilizar (SNOHP) para mejorar su tolerancia y absorción. Determinados aminoácidos presentes como la L-metionina o la L-lisina son amargos lo que puede provocar que tengan un peor sabor frente a otros. Planteamos si la capacidad genética de detectar el sabor amargo influirá en las preferencias personales de sabor y marca entre sujetos y controles.

Métodos: 27 pacientes con EII y 31 sujetos sanos (control) valoraron de forma simple ciega 9 SNOHP (sabor café y vainilla) en una escala Likert de 7 puntos en cuanto a olor, sabor, densidad (consistencia), valoración global, si lo encontró amargo, ácido, dulce y salado (en absoluto a totalmente) y que eligieran dos productos preferidos. Se consideró que un producto gusta si globalmente puntuó de 5 a 7 en más del 50% de los sujetos. Se valoró la predisposición genética a percibir el sabor amargo mediante muestra de saliva con el test de ADN TellmeGen y se confirmó mediante tira reactiva. El orden de prueba de los SNO se varió entre sujetos para evitar sesgos.

Resultados: No se encontraron diferencias en la percepción del sabor amargo ni en la valoración de los SNO entre pacientes y controles. A nivel general, los sabores de café fueron preferidos a los de vainilla. Destacaron las bajas valoraciones al sabor de los productos analizados excepto en 3 de los 9 productos que gustaron a más del 50% de los sujetos testados, siendo los 2 preferidos Vital Péptido 1,5 café y vainilla. Un 51,3% presentó capacidad media/intensa y un 43,5% nula/ligera de detectar el sabor. La predisposición genética a percibir el sabor amargo no alteró las puntuaciones globales de los productos amargos.

Conclusiones: No se encontraron diferencias en las valoraciones entre pacientes y controles. Los SNOPH preferidos fueron vital péptido 1,5. La valoración de los diferentes SNO no se vio alterada por la percepción del sabor amargo de los sujetos.