

Chontaduro y coco: de la tradición al diseño de platos. Características sensoriales y valor nutricional

INDIRA SOTELO-DÍAZ¹, DIANA VERNOT^{*1}, ANNAMARIA FILOMENA-AMBROSIO¹

¹ Universidad de La Sabana. Grupo de investigación Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio.
 Campus del Puente del Común, Km 7, Autopista Norte de Bogotá, Chía, Cundinamarca, Colombia

(*) diana.vernot@unisabana.edu.co

INTRODUCCIÓN

Los frutos de las palmas del cocotero y del chontaduro son altamente utilizados en la gastronomía de la Costa Pacífica y la Amazonía colombiana^{1,2}. Además, hacen parte del legado simbólico de algunas comunidades, tanto así, que existen coplas, adivinanzas y canciones, entre otros, dedicadas a estos frutos. Entender el bagaje cultural y su uso en la cocina contribuye a reconocer su versatilidad, propiedades organolépticas y aspectos nutricionales. De esta forma, este trabajo presenta descriptores sensoriales y la estimación nutricional de 21 aplicaciones gastronómicas con % p/p de incorporación entre (4 - 49 para el chontaduro y 10-50 para leche de coco)

OBJETIVOS

General.

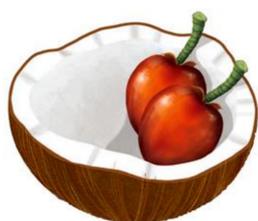
Entender aspectos culturales, sensoriales y nutricionales en el diseño de 21 aplicaciones gastronómicas con chontaduro y coco

Específicos:

- Identificar los aspectos culturales de los frutos de las palmas del cocotero y el chontaduro.
- Establecer descriptores sensoriales de chontaduro y leche de coco.
- Evaluar la distribución en calorías para cada preparación diseñada.

METODOLOGÍA

1. Análisis de aspectos culturales. Investigación cualitativa
2. Determinación de descriptores sensoriales



Comment analysis
 (Symoneaux, Galmarini, & Mehinagic, 2012):
 Descriptores sensorial
 para el chontaduro y la
 leche de coco

3. Diseño de 21 preparaciones con chontaduro y coco



Empanadas con chontaduro



Helado de coco y crumble de chontaduro



Cocktail e ron y Chontaduro



Alfajores de arequipe de coco

4. Estimación de % de calorías . Base ICBF y USDA

$Cp/Cchos = \%CalProt/\% Cal Chos$; $Cg/Cchos = \%CalGrasa/\% Cal Chos$; $Cp+ Cg/Cchos = \%CalProt+ \%CalGrasa/\% Cal Chos$

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla 1. Aspectos culturales del coco y el chontaduro

COCO	CHONTADURO
<ul style="list-style-type: none"> • Cultivos en playones al lado del mar en T° promedio de 31 °C. • Preparaciones tradicionales: encocados y arroces a base de leche de coco. • Adivinanza: vivo en un sitio muy alto y no tengo ascensor, y lo que llevo dentro de mí nadie sabe cómo entró. 	<ul style="list-style-type: none"> • Policultivos en T° promedio de 24 °C. • Preparaciones tradicionales: jugo y crema de chontaduro. • Copla: viene el rey fuerte y maduro, viene el rey del matorral, viene alegre el chontaduro que salió del litoral.

Los principales **descriptores sensoriales** encontrados para el chontaduro fueron: color amarillo, sabor y olor frutal, oleoso y anuezado. Textura fibrosa, grumosa y adhesiva. Para la leche de coco, su color es blanco, su sabor y olor frutal, oleoso y dulce con textura viscosa.

Los % de calorías de carbohidratos y grasas fueron encontrados en mayor proporción en algunas preparaciones (fig 1). Lo que representó una oportunidad para sugerir ajustes en la formulación de los platos, con reducción de componentes calóricos de grasa y carbohidratos

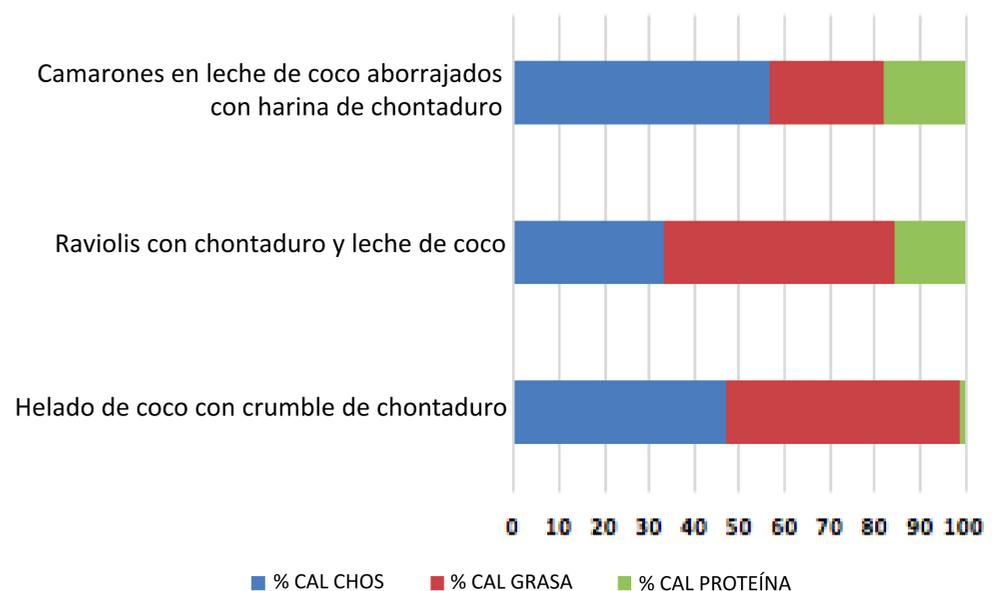


Figura 1. Distribución de calorías en los platos que incorporan chontaduro y coco

CONCLUSIONES

La apropiación cultural del chontaduro y la leche de coco permite identificar la versatilidad de los frutos y proponer nuevas aplicaciones gastronómicas. Desde la tradición y el arte culinario se determina como ambos productos contribuyen a reducir el uso de grasas añadidas en cantidades entre el 5 al 15%, que, al mismo tiempo potencian sus características sensoriales.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad de La Sabana por la financiación del proyecto EICEA-109-2017 y a los gastronomos participantes de los Semilleros de investigación Nutriente y Gastroscienze. Las recetas acá mencionadas se pueden consultar en el libro **Chontaduro y coco en salsa de ciencia, cultura y técnica** <https://publicaciones.unisabana.edu.co/>

REFERENCIAS

1. Galeano, P. A. (2012). Alimentación y cultura entre los "grupos negros" del Pacífico Sur. En R. Delgado Salazar, D. Gómez Roldán y G. Negrete-Andrade (Eds.), Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. 399-434 p. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
2. Fray Juan de Santa Gertrudis Serra. (1771-1799). Maravillas de la naturaleza. Recuperado de <https://www.ellibrototal.com/ltotal/?t=1&d=6234>
3. Symoneaux, R., Galmarini, M., & Mehinagic, E. (2012). Comment analysis of consumer's likes and dislikes as an alternative tool to preference mapping. A case study on apples. Food Quality and Preference. 24 59-66.