

PROPIEDADES REOLÓGICAS, NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE TILAPIA, *OREOCHROMIS SPP.*, COSTARRICENSE E IMPORTADA

Recibido 10-XI-2025 ● Corregido 20-II-2026 ● Aceptado 13-III-2026

Publicado Abril, 2026. elocation-id: e6186

<https://doi.org/10.22458/urj.v17i1.6186>

AUTORES

Cristofer Jased Miranda-Valle¹, Alejandro Chacón-Villalobos², María Lourdes Pineda-Castro³ & Juan Ignacio Herrera-Muñoz⁴

INTRODUCCIÓN

La tilapia representa el 80% de la producción acuícola en Costa Rica y compite con productos importados, aunque existen pocos estudios comparativos sobre su calidad.

OBJETIVO

Comparar las propiedades instrumentales, nutricionales y sensoriales de filetes de tilapia nacional e importada disponibles en el mercado.

METODOLOGÍA

Se evaluó una marca nacional y tres importadas en composición, perfil de ácidos grasos, color (CIELab) y textura (TPA). Se analizó el agrado sensorial con 105 consumidores. Se aplicaron: ANDEVA, pruebas de comparación de medias y análisis de conglomerados.

AFILIACIÓN

1. Universidad de Costa Rica, Facultad de Ciencias Agroalimentarias, Escuela de Tecnología de Alimentos. San José, Costa Rica.
2. Universidad de Costa Rica. Escuela de Zootecnia. Estación Experimental Alfredo Volio Mata. La Unión, Cartago.
3. Universidad de Costa Rica, Facultad de Ciencias Agroalimentarias, Escuela de Tecnología de Alimentos. San José, Costa Rica.
4. Universidad de Costa Rica, Escuela de Zootecnia. San Pedro, San José.



Imagen Ilustrativa, *Sphaerichthys*, WikimediaCommons,

ANÁLISIS DE LAS DIFERENCIAS EN LA CALIDAD DE LA TILAPIA

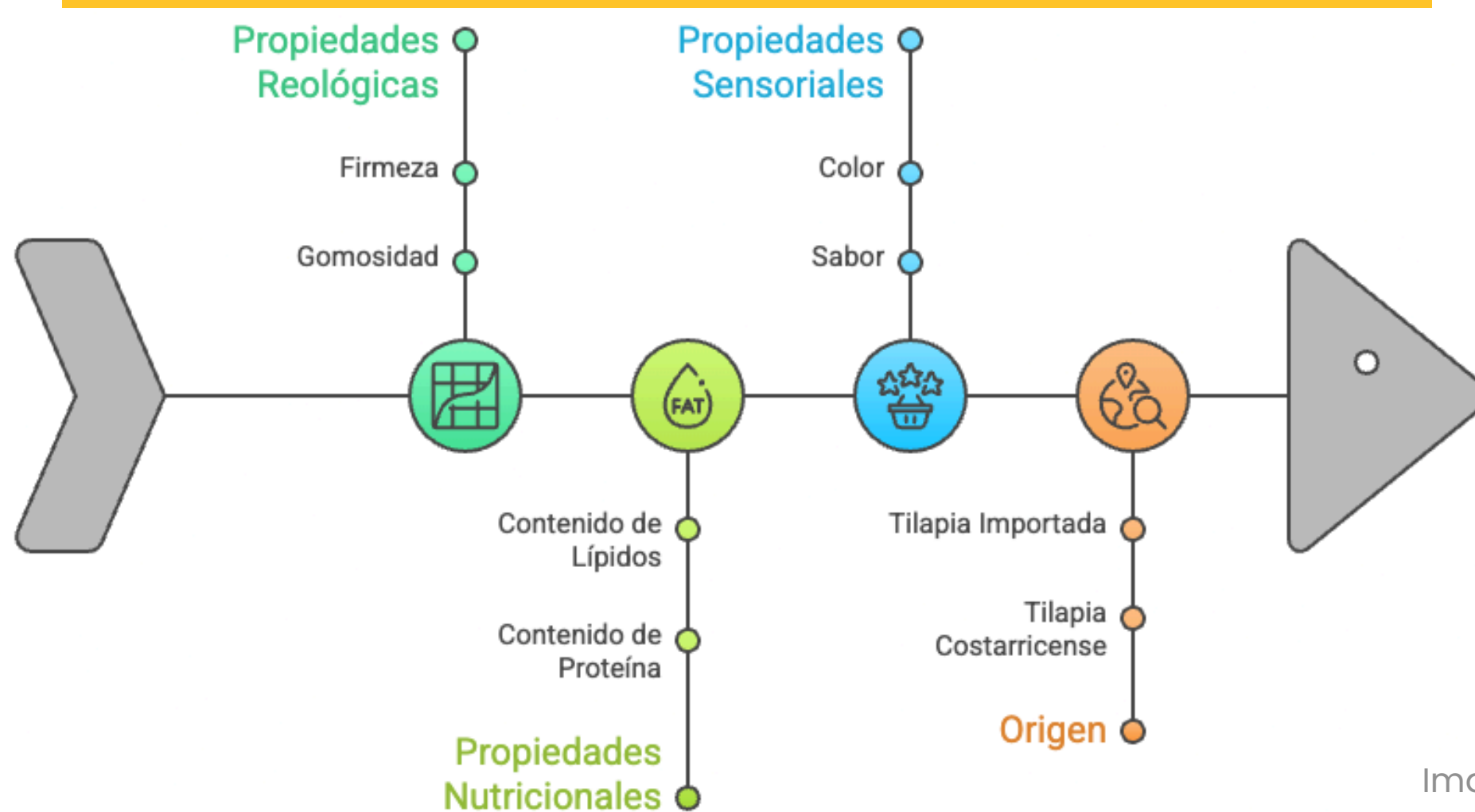


Imagen realizada con Napkin.ai

RESULTADOS

La tilapia nacional mostró mayor contenido de proteína, menor humedad y mayor firmeza, asociadas a un pH cercano a la neutralidad. No hubo diferencias relevantes en el perfil lipídico. Las muestras importadas presentaron diferencias en color y mayor aceptación sensorial en una parte de los consumidores, quienes priorizaron la textura.

CONCLUSIÓN

Aunque la tilapia nacional evidencia mayor frescura y calidad nutricional, las muestras importadas resultan más atractivas sensorialmente para un segmento de consumidores.