

Resumen N°32 | Nutrición y Salud

## Reacciones faciales aversivas a alimentos amargos en individuos sanos con distinto índice de masa corporal

León Bianchi, L.<sup>1,2</sup>; Gentico, F.<sup>1</sup>; García-Burgos, D.<sup>3</sup>; Vannoise, A.<sup>3</sup>; Rohwehr, J.<sup>3</sup>; Zamora, M. C.<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Pontificia Universidad Católica Argentina (UCA)

<sup>2</sup>Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

<sup>3</sup>Universidad de Fribourg, Suiza

Contacto: czamora@uca.edu.ar

Palabras claves: reacciones faciales aversivas, alimentos amargos, índice de masa corporal

Keywords: aversive facial reactions, bitter foods, body mass index

### Objetivos

Las preferencias y el consumo de alimentos amargos como verduras y frutas son importantes patrones dietéticos saludables para abordar la epidemia de obesidad. Con el fin de explorar este problema, examinamos la relación entre las reacciones faciales de disgusto a los alimentos amargos y el Índice de Masa Corporal (IMC) en personas adultas sanas.

### Metodología

Se utilizó el análisis temporal de las reacciones faciales de disgusto aplicado a un grupo de 63 participantes con diferente IMC (grupo control IMC < 25: 35 participantes; grupo con sobrepeso 25 < IMC < 30: 28 participantes). Se emplearon tres bebidas comerciales con distinta intensidad de amargor: café, yerba mate y jugo de pomelo. Se filmaron los rostros de los participantes durante el consumo de estas bebidas a lo largo de diez segundos (250 cuadros). Los videos fueron evaluados con el software FACETT™ SDK (iMotions Inc.) que identifica las emociones y mide su intensidad en cada cuadro. El análisis de resultados se llevó a cabo de acuerdo al protocolo descrito por Crist, Duncan y Gallagher (2016), utilizando en el presente estudio al jugo de pomelo como línea de base con el fin de aplicar la prueba de secuencia de pares no paramétrica de Wilcoxon. La hipótesis nula propuesta fue que no había diferencias significativas en las medianas de intensidad de disgusto entre las dos muestras de bebidas comparadas en cada caso (café - jugo; mate - jugo). El nivel de significancia establecido fue  $p < 0.05$ , por debajo de este nivel se rechazaba la hipótesis nula.

### Resultados

La intensidad de disgusto evaluada temporalmente en el grupo control (IMC < 25) dio como resultado un valor significativo en el 14% de los cuadros en mate y un 2% en café. En el caso del grupo con sobrepeso (25 < IMC < 30), estos porcentajes cambian al 10% en mate y 30% en café.

### Conclusiones

Los resultados indicaron que los participantes con sobrepeso reaccionaron con una expresión de disgusto de mayor intensidad al probar la bebida más amarga. Por lo tanto, el componente hedónico podría desempeñar un papel crucial en esta percepción.