

LIBRO DE RESUMENES



XIV

JORNADAS DE
CIENCIA Y
TECNOLOGÍA
DE FACULTADES
DE INGENIERÍA
DEL NOA

S. M. DE TUCUMÁN
5 y 6 DE SEPTIEMBRE 2019

5 - 6 DE SEPTIEMBRE DE 2019





UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMÁN
Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología
Av. Independencia 1800, (4000) Tucumán

Libro de Resúmenes de las: XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA

Trabajos sometidos a referato

<http://codinoa.facet.unt.edu.ar/index.php/libro-de-resumenes/>

Diseño web: Ing. Juan Pepe FACET-UNT y Lic. Federico Soria UNSE

ISBN: 978-987-754-203-5

Libro de resúmenes de las XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología de Facultades de Ingeniería del NOA / Leonardo Albarracín ... [et al.] ; compilado por Eduardo Manzano; editado por Eduardo Manzano.- 1a ed. - San Miguel de Tucumán : Universidad Nacional de Tucumán. Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología de la Universidad Nacional de Tucumán, 2019.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-987-754-203-5

1. Ingeniería. 2. Administración de la Educación. 3. Tecnología. I. Albarracín, Leonardo. II. Manzano, Eduardo, comp.
CDD 620.007

ISBN 978-987-754-203-5



Autoridades

Decano

Dr. Ing. Miguel Ángel Cabrera

Vicedecano

Mg. Ing. Eduardo Martel

Secretario Académico

Dr. Ing. Nicolás Nieva

Secretario de Gestión y Extensión

Ing. Carlos Ernesto Grande

Secretario de Asuntos Administrativos

Ing. Carlos Andrés Ivan

Secretario de Bienestar Estudiantil

Sr. Fabián Ayarde

Directora del Departamento de Posgrado

Dra. Ing. Sonia Mariel Vrech

Director del Departamento de Ciencia y Técnica

Dr. Ing. Eduardo Roberto Manzano

Directora General Académica

Ing. Silvia Susana Herrera

Director General Administrativo

Sr. Alejandro Pérez Filgueira

Comisión editora

Coordinador

Manzano, Eduardo

Comité organizador

Albarracín, Leonardo

Araujo, Paula

Formigli, Carlos

Herrera, Myriam

Manfredi, Paola

Manzano, Eduardo

Mele, Fernando

Palazzi, Silvia

Roig, María Eugenia

Santillán, Javier

Torres, Esteban

Villafuerte, Manuel

Colaboradores

Arancibia, Victoria

Ayarde, Fabián

De Nobrega, Marcelo

Díaz, Fanny

Enrico, Sergio

Grande, Carlos Ernesto

Evaluación de la calidad nutricional y microbiológica de yogur de cabra con níspero (*Eriobotrya japonica*)

Rivera Leinecker, N.¹; Luna Pizarro, P.¹; Van Nieuwenhove, C.²

(1) Centro de investigación en Tecnología Alimentaria (CITA) – Facultad de Ingeniería - UNJu. San Salvador de Jujuy. Jujuy. Argentina.

(2) CERELA – Centro de Referencia para Lactobacilos. CONICET. San Miguel de Tucumán. Tucumán. Argentina. nadiarivlei@gmail.com

RESUMEN: El norte de Argentina es el principal productor de leche caprina del país, la cual se destina casi totalmente a elaborar quesos artesanales. El objetivo del trabajo fue desarrollar yogures caprinos con pulpa de níspero y evaluarlo durante 28 días nutricional y microbiológicamente. Los yogures se elaboraron con leche de una explotación de Tilcara-Jujuy. Ésta fue pasteurizada, enfriada a 43°C, adicionada con pulpa de níspero al 1% y 5% (p/v), con cultivo iniciador comercial (Ch. Hansen) al 2% (p/v); se incubó a 43°C hasta alcanzar pH=4,5, luego se refrigeró a 4°C. Los yogures fueron almacenados 28 días y analizados cada 7 días para evaluar pH, recuentos microbiológicos y perfil de AG. No se detectaron coliformes totales, hongos ni levaduras y el recuento de bacterias lácticas fue superior a 1×10^7 UFC/g durante el análisis según lo requerido por el C.A.A. El pH estuvo alrededor de 3,95 al final del almacenamiento. El perfil de AG mostró alrededor de un 65% de saturados, 30% de monoinsaturados y 4,5% de poliinsaturados. Los AG de cadena corta (C6-C10) alcanzaron alrededor de un 9%. Los yogures elaborados representan una alternativa saludable para consumidores en general, contribuyendo a la revalorización de la leche y frutas autóctonas subdesarrolladas.

Evaluation of nutritional and microbiological quality of goat yogurt with medlar (*Eriobotrya japonica*).

ABSTRACT: The north of Argentina is the main producer of goat milk in the country, which is almost entirely used to make artisanal cheeses. The objective of the work was to develop goat yoghurts with medlar pulp and evaluate it for 28 days nutritionally and microbiologically. The yoghurts were made with milk from a farm in Tilcara-Jujuy. This was pasteurized, cooled to 43 ° C, added with medlar pulp at 1% and 5% (w / v), with commercial starter culture (Ch. Hansen) at 2% (w / v); it was incubated at 43 ° C until it reached pH = 4.5, then it was refrigerated at 4 ° C. The yogurts were stored for 28 days and analyzed every 7 days to evaluate pH, microbiological counts and AG profile. No total coliforms, fungi or yeasts were detected and the lactic acid bacteria count was higher than 1×10^7 CFU / g during the analysis as required by the C.A.A. The pH was around 3.95 at the end of storage. The AG profile showed around 65% saturated, 30% monounsaturated and 4.5% polyunsaturated. The short chain AGs (C6-C10) reached around 9%. The elaborated yogurts represent a healthy alternative for consumers in general, contributing to the revaluation of the underdeveloped native milk and fruits.

Keywords: Goat milk, yogurt, medlar.

Palabras claves: Leche de cabra, yogur, níspero.