

VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la FCA -UNC

20 de noviembre de 2019

Pabellón de los Reformistas

*“AgTech: Innovación en tecnología en las
Ciencias Agropecuarias”*

Compilado de Trabajos



*“VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza
de la Facultad de Ciencias Agropecuarias”
- 20 de Noviembre de 2019*



Jornadas Integradas
Investigación - Extensión - Enseñanza

**VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza
de la Facultad de Ciencias Agropecuarias**

AgTech: Innovación en tecnología en las Ciencias Agropecuarias”

20 de noviembre de 2019. Facultad de Ciencias Agropecuarias- UNC (Córdoba)

Resúmenes de Investigación, Extensión y Enseñanza

VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias "AgTech: Innovación en tecnología en las Ciencias Agropecuarias"- Año 2019.

Análisis del efecto del agregado de aceite esencial de naranja sobre la cinética fermentativa en la elaboración del yogur

Cravero Ponso, C. F.¹, Aimar, M. V.¹, Grosso, N.R.², Olmedo, R.H.²

Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Agropecuarias. ¹Laboratorio de Lactología. ²Laboratorio de Tecnología de Alimentos (LabTA-FCA-UNC). Química Biológica. Córdoba, Argentina.

rolmedo@agro.unc.edu.ar

Además de las conocidas propiedades antioxidantes de los aceites esenciales de origen cítrico, varios estudios realizados sostienen también que dichos aceites esenciales poseen efectos bacteriostático y/o bactericida sobre determinados grupos de bacterias. Con el objetivo de probar el posible efecto inhibitorio del aceite esencial de naranja (composición: 96,54 % de limoneno, 1,68% de β pineno, 0,39% de α pineno y 0,29% de linalol determinado mediante cromatografía de gases con detector de masa) sobre bacterias ácido lácticas (*Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subespecie *thermophilus*) utilizados en el proceso de elaboración de yogur; a tal efecto se realizaron 4 ensayos, utilizando la concentración de 0,01% y 0,02% de aceite esencial de naranja en dos sustratos de leche con contenidos diferentes de materia grasa (1,5% y 3%), contrastados con un ensayo en blanco con idéntico sustrato sin el agregado de aceite esencial; la temperatura en todos los ensayos fue de 40°C con un tiempo de fermentación de 240 minutos. Tanto la curva de descenso de pH y de incremento de la acidez titulable de los mismos, en el tiempo indicado, no presentaron diferencias significativas; por lo que se concluye que el aceite esencial de naranja en las concentraciones utilizadas no posee efecto bactericida y/o bacteriostático sobre los cultivos de uso comercial en la elaboración de yogur. Resulta de interés la prosecución de los ensayos a los efectos de observar si el aceite esencial de naranja posee efectos modificatorios de la simbiosis entre el *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus* y el *Streptococcus salivarius* subespecie *thermophilus* utilizados en la elaboración de yogur.

Palabras clave: aceite esencial de naranja, yogur, bacterias lácticas.