

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.

Elaboración de helados de maní: Calidad nutricional y sensorial

Marchesino M.A., López P.L., Olmedo R.H., Grosso N.R.

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

marianamarchesino@gmail.com

Los helados de crema (HC) se destacan por sus propiedades sensoriales sin embargo, son altos en grasas saturadas, colesterol y contienen componentes como lácteos y huevo que no resultan adecuados para determinados consumidores. Por otro lado, el maní es un producto que se consume principalmente por sus características sensoriales y además aporta micronutrientes y compuestos bioactivos beneficiosos para la salud. El objetivo del trabajo fue elaborar un producto vegano tipo helado a base de pasta y bebida de maní (HMV) y evaluar su calidad nutricional y el olor a maní tostado (MT) con respecto al helado de crema con pasta de maní (HCM). Los helados se obtuvieron a partir de la mezcla de los ingredientes y aditivos (espesantes, estabilizantes y emulsionantes), pasteurización (85°C 10 min.), enfriamiento (4-6°C), homogeneización, maduración (refrigeración 12 hs), saborización, mezclado-congelado y endurecimiento (-15°C). Se determinó la composición química (% p/p), el perfil de ácidos grasos (AG) y los volátiles por GC-MS. Los resultados se analizaron estadísticamente mediante ANOVA y test LSD (alfa=0,05). La composición química de HMV fue: 62,11±0,36% de sólidos totales, 6,62±0,86% de grasas, 7,66±0,14% de proteínas, 0,75±0,04% de cenizas y 47,08% de hidratos de carbono. El 63% de los AG fueron monoinsaturados. Una porción (60 g) de HMV aporta 8%VD de Kcal, 9%VD de carbohidratos, 6% VD de proteínas, 7% VD de grasas totales y 6% VD de SFA. El HMV presentó valores más altos de compuestos volátiles característicos del MT: 2,5 dimethylpyrazina, 2-Ethyl-3-Methylpyrazina, 2-Ethyl-3,6- dimethylpyrazina, en comparación al HCM, destacando que aportan un 33,43% y 29,04% de la cantidad que tiene un MT80 (maní tostado con una intensidad de 80 en escala 0 a 150 de panel sensorial de maní), respectivamente. Se concluye que el HMV elaborado aporta menos grasas totales y saturadas, si se lo compara con HC disponibles en el mercado, destacando ser fuente de AG omega 9 (oleico) y proteína vegetal. Además son libres de TACC, lactosa e ingredientes de origen animal.

Palabras clave: helado vegano, volátiles, proteína vegetal, omega 9.