



XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

XVII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



CyTAL[®]-ALACCTA 2019



20 al 22 de Noviembre de 2019
Universidad Católica Argentina
Sede Puerto Madero
Buenos Aires - Argentina



Socolovsky, Susana E.

CyTAL®-ALACCTA 2019 : XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Susana E. Socolovsky ; compilado por Susana E. Socolovsky. - 1a ed compendiada.- Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - AATA , 2020.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga

ISBN 978-987-22165-9-7

1. Ciencias Tecnológicas. 2. Tecnología de los Alimentos. I. Socolovsky, Susana E., comp. II. Título.

CDD 664

ISBN 978-987-22165-9-7



9 789872 216597

las harinas no varió sustancialmente bajo ningún tratamiento y la observación microscópica permitió confirmar que se conserva la integridad granular aún con el tratamiento con vapor.

DESARROLLO DE YOGURES CON ADICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS BIOACTIVOS EN LIPOSOMAS.

María Ayelén Vélez ¹, Agustín Zeiter ², María Luján Capra ³, María Soledad Caballero ⁴, Erica Rut Hynes ⁵, María Cristina Perotti ⁶

1. Instituto De Lactología Industrial, Universidad Nacional Del Litoral / Conicet, Facultad De Ingeniería Química,, 2. Instituto De Lactología Industrial, Universidad Nacional Del Litoral / Conicet, Facultad De Ingeniería Química,, 3. Instituto De Lactología Industrial, Universidad Nacional Del Litoral / Conicet, Facultad De Ingeniería Química,, 4. Instituto De Lactología Industrial, Universidad Nacional Del Litoral / Conicet, Facultad De Ingeniería Química,, 5. Instituto De Lactología Industrial, Universidad Nacional Del Litoral / Conicet, Facultad De Ingeniería Química,, 6. Instituto De Lactología Industrial, Universidad Nacional Del Litoral / Conicet, Facultad De Ingeniería Química

En los últimos años, la industria láctea ha conseguido un rol sobresaliente en el desarrollo de alimentos funcionales, es decir, alimentos que generan un beneficio a la salud más allá de su aporte nutricional básico. Estos alimentos poseen “componentes bioactivos”, compuestos químicos presentes naturalmente en el alimento, formados o agregados durante el procesamiento del mismo, que pueden ejercer funciones bioquímicas/fisiológicas específicas cuando son consumidos por el ser humano. Ciertos lípidos presentes en la leche tienen propiedades biológicas reconocidas; entre ellos se puede citar al ácido linoleico conjugado CLA. El mismo es un término genérico usado para describir la mezcla de isómeros posicionales y geométricos del ácido linoleico (C18:2 9c12c) con dobles enlaces conjugados. En los últimos años, han ganado considerable atención ya que se cree que algunos de estos isómeros (C18:2 9c, 11t y C18:2 10t, 12c) tienen efectos biológicos beneficiosos (reducción del contenido de grasa corporal y aumento de masa muscular, estimulación del sistema inmune, entre otros). El deterioro del CLA, especialmente por oxidación, conduce a una disminución de su concentración, pérdida de bioactividad y aparición de moléculas no deseadas que impactan negativamente en la calidad nutricional y sensorial del alimento. Una aproximación para lograr lácteos enriquecidos en este compuesto bioactivo y con buenas características, sin los efectos negativos indicados, es la adición de CLA protegido por encapsulamiento, lo cual constituye una alternativa prometedora. Entre los métodos de encapsulación, una estrategia muy novedosa para proteger compuestos farmacéuticos o alimentarios es la de los liposomas. Estas estructuras son vesículas autoensambladas formadas por fosfolípidos. El presente trabajo tuvo como objetivo evaluar el impacto del agregado de un polvo liofilizado de liposomas con CLA (previamente desarrollado en INLAIN) durante la elaboración de yogur. Para ello, se elaboraron yogures con CLA en liposomas y controles sin CLA. Se determinó la estabilidad del ácido graso durante el almacenamiento (21 días 4 °C) y los parámetros: pH, acidez, sinéresis, recuentos microbiológicos (bacterias lácticas totales, mohos y levaduras, gérmenes mesófilos aerobios totales), residuo seco, contenido graso y proteico por técnicas estandarizadas. Además, se observó la microestructura de los yogures. La adición del ingrediente no modificó el tiempo de fermentación, al final de maduración los valores de pH y acidez (°D) se mantuvieron en rangos adecuados para todos los yogures: 4,3-4,4 y 96-99, respectivamente. Los recuentos de bacterias lácticas del fermento