



Del 5 al 8 de julio de 2021

 zoom **ONLINE**

TODA LA APICULTURA ARGENTINA EN UN SOLO LUGAR



www.sada.org.ar

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE UN ALIMENTO ELABORADO CON MIEL Y NUECES

Gerez, M. G. (1); Trama, A. (2); Basualdo, M. (1); Libonatti, C. (1)

Laboratorio de Calidad de Miel, Departamento de Tecnología y Calidad de los Alimentos, PROANVET. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Tandil, Argentina.
Alimentos Naturales – Natural Foods S.A, Tandil, Argentina.

La miel y las nueces son productos estables respecto a los microorganismos debido a su composición y características intrínsecas, sin embargo, pueden verse alterados por manipulaciones poco higiénicas durante la extracción, procesamiento, envasado o conservación. El objetivo del presente trabajo fue desarrollar un producto elaborado con miel y nueces, y evaluar su calidad a diferentes temperaturas y tiempos de almacenamiento. Se realizó además una evaluación sensorial del producto, con un panel integrado por 97 consumidores. Los atributos considerados fueron aspecto, color, olor, sabor y textura. Previo al desarrollo del producto final, se realizaron análisis fisicoquímicos (humedad, pH y acidez) y análisis microbiológicos (determinación de mohos y levaduras, Clostridium sulfito reductores, Salmonella spp., Coliformes totales, Coliformes fecales y Staphylococcus aureus) en la materia prima, obteniendo valores que se encuentran dentro de los límites establecidos por la legislación vigente. Para evaluar la posibilidad de contaminación ambiental se realizaron además análisis microbiológicos de ambiente e hisopados en envases. Una vez elaborado el producto, se tomaron muestras que fueron conservadas a tres temperaturas y tiempos de almacenamiento. Las temperaturas (T) evaluadas fueron: T ambiente ($20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$), T de refrigeración ($4^{\circ}\text{C} - 7^{\circ}\text{C}$) y T extrema (45°C). Los resultados obtenidos fueron adecuados para un alimento según la normativa establecida por el Código Alimentario Argentino, con algunas recomendaciones específicas. A los 40 días de almacenamiento todas las muestras fueron negativas para Clostridium sulfito-reductores y mohos y levaduras. A nivel ambiental los resultados obtenidos mostraron una baja carga de mohos y levaduras. El análisis sensorial mostró una significativa y mayor preferencia ($p < 0.0001$), por las muestras frescas envasadas en el momento.