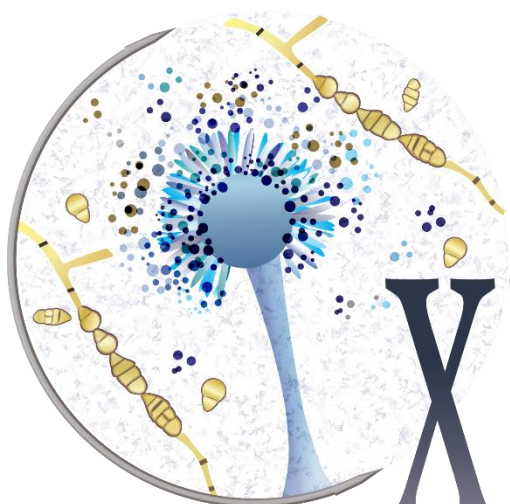


XIX *Jornadas
Argentinas de
Microbiología*

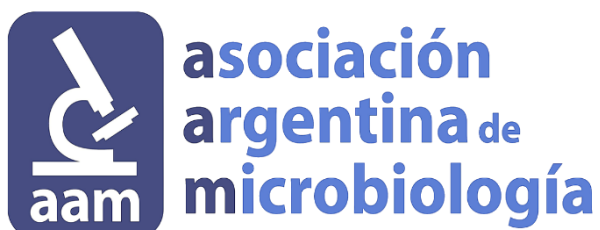
LIBRO DE RESÚMENES

6 Y 7 DE OCTUBRE DE 2021



XIV *Jornadas Argentinas de Microbiología*

6 Y 7 DE OCTUBRE DE 2021



Asociación Argentina de Microbiología - Filial NOA

XIX Jornadas Argentinas de Microbiología: Libro de Resúmenes / compilación de
Carina Audisio; Julio Villena. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires:
Asociación Argentina de Microbiología, 2021.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-48142-5-8

1. Microbiología. I. Audisio, Carina, comp. II. Villena, Julio, comp. III. Título.

CDD 616.9041

ISBN 978-987-48142-5-8



NACCHIO, Bárbara L. (1), AVILA HAEL, Graciela N. (1), MEDINA, Roxana B. (1, 2), GARRO, Marisa S. (1)

1 Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA)-CONICET-CCT NOA Sur. Chacabuco 145 (T4000ILC). Tucumán. 2 Facultad de Agronomía y Zootecnia, Universidad Nacional de Tucumán, Avda. Pte. N. Kirchner 1900, (T4000INH). Tucumán. bnacchio@cerela.org.ar

La soja (*Glycine max*) es una leguminosa que otorga numerosos aportes nutricionales y beneficios en la salud. Sin embargo, su consumo se ve afectado por la producción de aromas y sabores desagradables; en este marco el uso de bacterias lácticas para la elaboración de un alimento fermentado a base de soja resulta prometedor. Por otro lado, la vida útil de un alimento es un indicador de calidad nutricional y alimentaria ya que permite estimar el tiempo que un alimento va a permanecer en óptimas condiciones, sin que sus propiedades nutricionales, funcionales y organolépticas se vean alteradas. En estudios previos, nuestro grupo de trabajo analizó las características tecnológicas y organolépticas producidas por tres cepas de lactobacilos en matriz soja durante la fermentación. Los objetivos de este trabajo fueron: a) analizar la adición de diferentes saborizantes comerciales grado alimentario a una pasta de soja fermentada con *Lactocaseibacillus*; b) estudiar la vida de estante de la pasta de soja fermentada, a diferentes temperaturas de almacenamiento. Se usaron 4 saborizantes (almendra, avellana, frutilla y naranja) los cuales se agregaron en forma separada a cada pasta de soja en tres tiempos diferentes (-antes de esterilizar; -después de esterilizar y antes de inocular; -después de esterilizar y de inocular), se empleó una muestra sin saborizante como control. Se determinó pH y viabilidad, se evaluó presencia de diacetilo-acetoina (por método de King), y se realizó análisis de sabor y aromas para caracterizar los diferentes aditivos. El estudio de vida de estante se realizó en pasta de soja fermentada con y sin agregado del aditivo seleccionado, colocando las muestras a diferentes temperaturas (-20, 4, 12 y 18°C), durante 28 días. Se analizó humedad y actividad de agua en 0, 7, 14, 21 y 28 días de almacenamiento. Todas las muestras se evaluaron por triplicado. Los saborizantes adicionados en diferentes tiempos a la pasta de soja no modificaron el crecimiento de la cepa inoculada, los valores de pH y UFC/g fueron similares a los obtenidos en la pasta control sin agregado de aditivos. Tampoco afectó a la formación de compuestos de aroma, ya que se observó formación de un halo fucsia en todas las muestras, indicando presencia del par diacetilo-acetoina. En cuanto al análisis de sabor y aroma las muestras fueron caracterizadas con sabores y aromas ácidos, agradables, dulces y frutales. La pasta fermentada adicionada de saborizante frutilla tuvo la mayor aceptación. Por otro lado, en el estudio de vida de estante se observó pérdida de humedad gradual con el aumento de la temperatura y el tiempo de almacenamiento, mientras que la actividad de agua se mantuvo en valores estables durante toda la experiencia en todas las muestras. En base a los resultados obtenidos, se concluye que el saborizante de frutilla fue el más aceptable para el prototipo alimenticio, y que a menor temperatura de almacenamiento incrementa el tiempo de vida de la pasta en óptimas condiciones.

Palabras clave: soja, lactobacilos, alimentos fermentados, aditivos, vida de estante