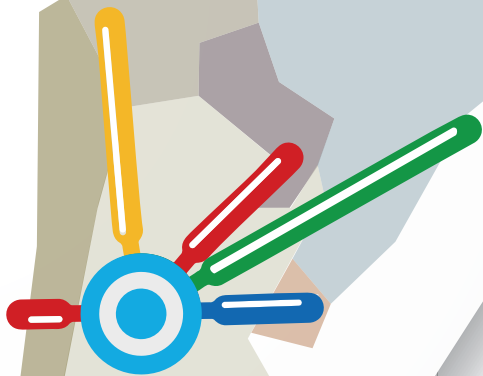


XXVI JJI

JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES AUGM

A 100 AÑOS DE LA REFORMA UNIVERSITARIA:
SABER TE HACE LIBRE

17, 18 y 19 de octubre de 2018
Mendoza | Argentina



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



Asociación de Universidades
GRUPO MONTEVIDEO

17. Ciencia, Tecnología, e Innovación

Innovación tecnológica para la incorporación de lactobacilos probióticos en quesos frescos de pasta hilada. Estudios de funcionalidad.

Godoy, Lucas ¹; lgodoy@fiq.unl.edu.ar
Burns, Patricia ²; burns_patricia@hotmail.com
¹ autor; ² directora

*Instituto de Lactología Industrial (INLAIN-UNL-CONICET)
Universidad Nacional del Litoral*

Resumen

Un alimento funcional es aquel que ejerce un efecto benéfico en el consumidor, más allá de la nutrición básica. Esto se puede lograr mediante la adición de microorganismos probióticos. En el trabajo se elaboraron quesos de pasta hilada adicionados de los probióticos (*Lactobacillus acidophilus* LA5 *Lactobacillus rhamnosus* GG) de manera individual o conjunta. Los objetivos particulares fueron: evaluar la viabilidad de las cepas probióticas durante la elaboración y maduración de los quesos, determinar su influencia sobre parámetros químicos (composición global y pH) y sensoriales y, evaluar la funcionalidad mediante ensayos in vivo. Ambos probióticos se mantuvieron viables por encima de 10⁸ UFC/g durante la vida útil. La composición global y el pH no se modificaron respecto al queso control y todas las muestras tuvieron buena aceptabilidad global en el análisis sensorial. En cuanto al ensayo in vivo, no se observó translocación bacteriana a hígado, garantizando la seguridad del producto y se observó un incremento significativo de las defensas (IgA secretoria) en fluido intestinal de los animales que recibieron el queso adicionado de *L. acidophilus* LA5. Actualmente no existen en el mercado quesos de pasta hilada adicionados de probióticos. Esto, sumado a la elevada demanda de alimentos funcionales, convierte a este alimento en un producto innovador y con perspectiva de futura implementación a escala industrial.

Palabras clave: innovación, queso de pasta hilada, probióticos, funcionalidad.