



Aquafaba de garbanzos: desde las redes sociales a la Industria

Centro de Investigación,
Docencia, y Extensión en
Tecnología de Alimentos de
la Universidad Nacional de
Luján

Expositora: Dra. María Edith Fariás
(investigadora Asociada CIC)

Ing. Claudio Fochessatto
Director Ejecutivo de CIDETA



CIDETA

CIC COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN,
CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

¿Qué es la aquafaba?

Es el líquido de cobertura de las legumbres enlatadas



En el caso de los garbanzos, se utiliza para la elaboración de diversas emulsiones y espumas especialmente de la comunidad vegana.

Pero no hay mucha información científica sobre su composición ni su caracterización.



CIDETA

CIC COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

¿Se puede industrializar este producto?

AQUAFABA $\xrightarrow{\text{como sustituto de la}}$ CLARA DE HUEVO

Nuestra investigación se basa en estudiar las
**PROPIEDADES DE ESPUMADO DE LA AQUAFABA DE
GARBANZOS**

Merengues, helados, mayonesas, etc, etc.....



CIDETA

CIC COMISIÓN DE
INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN,
CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

OBJETIVO

Estudiar la capacidad de espumado y la estabilidad de las espumas de aquafaba de garbanzo obtenidas por el método de batido.



PREPARACIÓN DE LA MUESTRA



REMOJO



COCCIÓN - CONCENTRACIÓN (P y T controladas)



LIOFILIZACIÓN



CIDETA

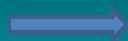
CIC COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

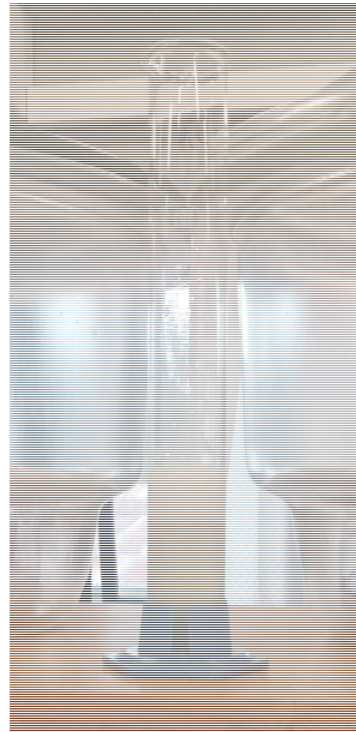
ENSAYOS



MEDIR LA CAPACIDAD DE ESPUMADO A DIFERENTES pH Y CONCENTRACIONES



ULTRATURRAX



**CAPACIDAD DE
ESPUMADO Y DRENADO**



REOLOGÍA



CIDETA

CIC COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

RESULTADOS Y CONCLUSIONES



SE LOGRÓ ESTANDARIZAR LAS CONDICIONES DE OBTENCIÓN DE LAS MUESTRAS Y CARACTERIZAR SUS PROPIEDADES ESPUMANTES A DIFERENTES CONCENTRACIONES DE AQUAFABA Y A DISTINTOS VALORES DE pH.

SU ESTABILIDAD FUE SUPERIOR A pH 4,0 RESPECTO A pH 6 Y 8, TANTO DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL COLAPSO COMO DEL DRENADO DE LA ESPUMA.

LA AQUAFABA ES UNA SOLUCIÓN TECNOLÓGICA, PRÁCTICA Y ECONÓMICA A LA DEMANDA ACTUAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CON EL VALOR ADICIONAL DE SER DE ORIGEN VEGETAL.



CIDETA

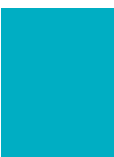
CIC COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

NUESTROS MERENGUES...



CIDETA

CIC COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

¿Quiénes somos?



Docencia

Prohibida su venta



MUNICIPALIDAD DE LUJÁN

Elaborado por Universidad Nacional de Luján INDUSTRIA ARGENTINA

Cont. Neto 1000 g. (7 Porciones de 142g.)



Yogurito escolar Bio Yogur

Manténlo refrigerado. Agítalo antes de abrir.

Sabor Vainilla



Fecha de vencimiento:



Extensión y Vinculación
Investigación Aplicada y Desarrollo



CIDETA

CIC COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



¡MUCHAS GRACIAS!

Contacto: efarias@unlu.edu.ar

Dra. María Edith Farías

Agradecimientos:

- ✓ Equipo de trabajo: Ing. Claudio Fochessatto, Dra. Karina Loria, Virginia Simón, Rocío Giachino.
- ✓ Departamento de Tecnología de la Universidad Nacional de Luján.
- ✓ Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC).
- ✓ Centro asociado CIDETA (Centro de investigación, docencia y extensión en tecnología de alimentos en la Universidad Nacional de Luján).