



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

XVII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



# CyTAL<sup>®</sup>-ALACCTA 2019



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

- 135 Antocianinas y Proantocianidinas en microcápsulas de Arándano liofilizadas
- 136 EFECTO DE LA TEMPERATURA DE SECADO SOBRE LA RETENCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES PRESENTES EN PULPA DE FRUTOS DE ÑANGAPIRÍ (*Eugenia Uniflora*)
- 137 Polimorfismos del gen Sox6 y su relación con la calidad de carne de cerdo.
- 138 Desarrollo de un método turbidimétrico in vitro para evaluar la solubilización de los productos de la lipólisis: impacto de la presencia de un emulsionante exógeno.
- 139 Tomates deshidratados: Evaluación de aplicación de deshidratación osmótica
- 140 Evaluación de las propiedades térmicas y morfología de cristales de aceite de coco en mezclas con distintos emulsionantes
- 141 Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del DL sobre las características reológicas y del color
- 142 Sistemas enzimáticos microbianos que asisten en la maceración impactando en las propiedades fisico-químicas y tecnológicas del vino.
- 143 Productos gelificados de rosa mosqueta: efecto de diversos métodos de secado en la retención de calidad
- 144 Diseño y optimización de cápsulas de polielectrolitos como estrategia para la obtención de ingredientes funcionales a base de frutas mínimamente industrializadas
- 145 EVALUACION DEL EFECTO DE LA ADICION DE FIBRA NATIVA SOBRE EL COMPORTAMIENTO REOLÓGICO DE UNA SUSPENSIÓN DE LECHE DE COCO
- 146 Estudio del remojado de soja cruda. Desarrollo de un modelo matemático que considera expansión volumétrica y coeficiente de difusión variable.
- 147 Monitoreo del proceso de maduración de quesos formadores de ojos mediante técnicas acústicas
- 148 Propiedades reológicas y calidad química de emulgeles de chia y maíz.
- 149 EVALUACION DE LAS PROPIEDADES EMULSIONANTES DE UN CONCENTRADO DE PROTEINAS DE SUERO A FRACCIONES VOLUMENTRICAS INTERMEDIAS
- 150 Reducción de Sodio en Queso Camembert. Estudios Cinéticos de Difusión de Sales de Na y K
- 151 EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD EN EL AJI DULCE (*Capsicum annuum*) DURANTE EL SECADO POR VENTANA REFRACTIVA UTILIZANDO ACEITE DE PALMA COMO MEDIO CALEFACTOR
- 153 Optimización de la formulación de productos cárnicos elaborados con carne no tradicional mediante evaluación sensorial
- 154 Evaluación de metodologías de extracción de compuestos bioactivos en subproductos de soja
- 155 EFECTO DEL DESGRASADO EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LACTOSUERO CAPRINO

# PRODUCTOS GELIFICADOS DE ROSA MOSQUETA: EFECTO DE DIVERSOS MÉTODOS DE SECADO EN LA RETENCIÓN DE CALIDAD

Silvana M. Demarchi <sup>1</sup>, Sergio A. Giner <sup>2</sup>

1. Cidca, Conicet, Universidad Nacional De La Plata, 2. Cidca, Cic, Universidad Nacional De La Plata

**Objetivos:** comparar distintos métodos para obtener “leathers” o láminas gelificadas de rosa mosqueta, en busca de un proceso más corto y un producto con mayor retención de calidad en comparación con el secado convectivo convencional.

**Materiales y métodos:** se trabajó con dos formulaciones a base de pulpa de rosa mosqueta, una convencional con sacarosa agregada y otra reducida en calorías, con polidextrosa y sucralosa. Ambas fueron sometidas a diversos métodos de secado: por convección a 60°C (*C*), al vacío a 60°C (*V*), ambos con un proceso de preconcentración (*P+C* y *P+V*) y combinados con una etapa final de secado por microondas (*C+MW* y *V+MW*). La preconcentración se aplicó como un proceso de alta temperatura-corto tiempo. En la etapa de secado por microondas la potencia absorbida por la muestra fue de 1 W/g. La humedad y temperatura del producto en función del tiempo fueron analizadas en cada proceso. La calidad organoléptica y nutricional de los leathers se evaluó a través de determinaciones de color instrumental y contenido de ácido ascórbico por HPLC.

**Resultados y Discusión:** los tiempos totales de secado variaron en un amplio rango, entre 120 y 870 min, ajustándose coeficientes de difusión de entre  $4.60 \times 10^{-10}$  y  $52.3 \times 10^{-10}$  m<sup>2</sup>/s. El parámetro de color *Chroma* mostró una buena correlación con la apariencia visual de las muestras. La aplicación de vacío presentó dos ventajas sobre la convección, requiriendo menor tiempo y mostrando mayor retención de ácido ascórbico. La tecnología de microondas fue muy efectiva en el aspecto cinético, pero la dificultad para controlar la temperatura del producto ocasionó las mayores pérdidas de calidad, no sólo nutricional sino también organoléptica, afectando negativamente el color del producto. Durante la preconcentración, el efecto del corto tiempo prevaleció sobre el de la alta temperatura, por lo cual la calidad del producto sólo se vio afectada por la tecnología aplicada posteriormente. Sin embargo, a pesar de la cantidad de agua evaporada en la preconcentración, no se logró en ningún caso reducir los tiempos de proceso y, por tanto, tampoco se mejoró la retención final de ácido ascórbico. Los procesos *V* y *P+V* generaron productos de características físicas aceptables, con la mayor retención de ácido ascórbico, en menores tiempos que los insumidos por *C* y *P+C*. Dado que la preconcentración no conduce a ninguna ventaja adicional, el método recomendado para generar los geles pécticos de rosa mosqueta es el secado al vacío.