



XL SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
2019

COMISIÓN DE LA XL SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
2019

Presidente:

Dr. Sebastián SÁNCHEZ

Secretario:

Dr. Alcides Ludovico SLANAC

Vocales:

Dra. Lilian Cristina JORGE
Dra. Gladys Pamela TEIBLER
Msc Pablo MALDONADO VARGAS

Miembros del Comité de Admisión:

Dra. Silvia Irene BOEHRINGER
Dra. María Fabiana CIPOLINI GALARZA
Dra. Luciana CHOLICH
Dr. David Roque HERNÁNDEZ
Dr. José Luis KONRAD
Dr. Fernando Augusto REVIDATTI
Dra. Adriana ROSCIANI

Colaboradores:

Dr. José Sebastián BENÍTEZ RUIZ DÍAZ
MV Sebastián CAPELLO VILLADA
MV Gabriela Soledad CHILESKI
Dra. Diana MARTÍNEZ
MV José Augusto PICOT

Información nutricional del yogur estilo griego elaborado a partir del yogur natural

Gomez, D.M.*; Obregón, G.R.E.; Rébak, G.I.; Pino, M.S.; Vasquez, L.M.; Obregón
J.B.; Molina, R.A.; Rodriguez, M.

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias UNNE.
Sargento Cabral 2139. *Email: dmg_ctes@hotmail.com

Resumen.

El objetivo de este trabajo fue determinar el valor energético y nutritivo del yogur estilo griego elaborado a partir de yogur natural. Primeramente se procedió a la elaboración del yogur natural, utilizando leche fluida, proveniente del tambo de la ERAGIA, luego se aumentó el extracto seco (leche en polvo) con el fin de lograr un yogur de tipo firme, además de adicionar el cultivo iniciador (*Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus bulgaricus*). El procedimiento de elaboración consistió en la pasteurización (72°C durante 15”), enfriado a 39°C, siembra de los cultivos, envasado e incubación a 43°C durante 4 horas. Luego se procedió a romper el coágulo en un recipiente con un filtro de lienzo, y se llevó a refrigeración durante 24 horas, para que se complete el desuerado y filtrado obteniendo de esa manera el yogur estilo griego. Del análisis proximal según AOAC (1989) se obtuvieron los siguientes resultados: Materia seca (31.33%), Proteína Bruta (10.62%), Extracto Etéreo (6%) y Cenizas (0.87%). Los carbohidratos se obtuvieron por diferencia de las fracciones anteriores del alimento libre de humedad. A partir de los resultados obtenidos se calculó el valor energético teniendo en cuenta que 1 g de proteínas y carbohidratos aportan 4 Kcal, y 1 g de grasas aportan 9 Kcal, dando un total para ésta porción de 303,68 Kcal. Para el valor diario expresado en porcentaje, teniendo en cuenta una dieta de 2000 Kcal, los valores obtenidos fueron 15, 9, 28 y 22 para valor energético, carbohidratos, proteínas y grasas totales respectivamente. El yogur aporta sustancias de fácil digestibilidad por lo que se considera un alimento beneficioso desde el punto de vista nutricional y de la salud. El conocimiento del porcentaje de valor diario de los alimentos permite confeccionar dietas acordes a las necesidades particulares de cada consumidor.

Palabras clave: fermentación, nutrientes, salud.