



XX SESIÓN DE COMUNICACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

2022



Elaboración de yogurt bebible con pulpa y frutas

Mendez-Galarza, S.; Rodríguez, R.; Falivene, G.;
Rodríguez, M. de los A.; Gómez, D.; Barceló, A.

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos. Cátedra Tecnología de los Alimentos.
Tecnología de los Alimentos y Salud Pública. Facultad de Ciencias Veterinarias UNNE.
Sargento Cabral 2139. Corrientes (3400). Tel: 0379-4425753.
*sabrimendezgala@gmail.com

Resumen:

El yogurt es un derivado lácteo, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*. El objetivo de este trabajo fue ajustar la técnica de elaboración de yogurt bebible utilizando frutas y pulpa de fruta. Se recepcionó la leche cruda en el Laboratorio de Tecnología de los Alimentos, previamente se tomó una muestra para realizar las pruebas de rutinas y determinar su composición general. Las pruebas realizadas fueron: Prueba del Alcohol, Butirometría (método de Gerber), Acidez Volumétrica (método de Dornic), pH (Testo 205), Densidad (termolactodensímetro de Quevenne). Se procedió a pasteurizar la leche a 93°C por 5 minutos. Al llegar a la temperatura indicada, se enfrió en baño maría invertido, hasta llegar a 40-42°C, donde se procedió a agregar el starter y luego se colocó en una estufa para su incubación a 43°C por 4 horas, completado el tiempo se procedió a romper el coágulo por agitación. Se utilizaron 405 gr de frutillas y 140 gr de moras. Se lavaron con agua y luego se realizó un proceso de escaldado a 75°C, para reducir el número de microorganismos. Terminado el proceso, se colocó en un recipiente para que se enfríe. Se trozó la fruta, a 45 gr de frutilla y 13,5 gr de moras, se le adicionó 16,5 gr de azúcar y 8,25 gr para la combinación de ambas. Después de un periodo de reposo, se realizó la filtración de los trozos de fruta para obtener el jugo. Se utilizaron 9 frascos de vidrio estériles para el envasado, en los cuales se colocó 45 gr de fruta o jugo con o sin agregado de azúcar y luego el yogur natural. Se procedió a rotular cada frasco y se llevaron a refrigeración a 4°C. Los resultados de los análisis de la leche cruda fueron: T°: 24°C; Prueba del alcohol (-); Densidad 1028,4; pH 6,12; Butirómetria 3,7 y Acidez Volumétrica 17,99°D. Al día siguiente, se retiraron los frascos de la heladera, se observó una línea de suero en la parte superior, consecuencia de no haber hecho la homogeneización en el producto. Se realizó la mezcla de las frutas con el yogurt natural, los compuestos de pulpa de frutilla y moras tenían un gusto más ácido que los yogures compuestos del jugo de la fruta. Se le adicionó azúcar para compensar esta acidez. En futuras elaboraciones de este producto utilizaremos otros porcentajes de azúcares y también aumentaremos la proporción de frutas en el envasado.

Palabras clave: fermentación, probiótico, saborizado.

Presentación: Póster.