



XLI SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
2021

ISSN 2451-6732



Análisis físico-químicos de leche kefirada

Cerimele M.*; Gómez D.; Vazquez-Acosta L.; Obregón G.; Pino M.; Obregón J.; Molina R., Rebak G.

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos, dependiente de la Cátedra de Tecnología de los Alimentos del Departamento de Tecnología de los Alimentos y Salud Pública. Sargento Cabral 2139 - (3400) CORRIENTES CAPITAL.

* Email: cerimelepatch@gmail.com

Resumen:

El kéfir es un producto lácteo fermentado que se origina en las montañas del Cáucaso. El término se deriva de la palabra kef, que significa “sabor agradable” en turco. Se obtiene por incubación de la leche con los granos de kéfir (búlgaros). Los microorganismos probióticos o sus productos fermentados tienen propiedades que promueven diferentes aspectos de la salud, entre los que se incluyen la mejora de la digestión, efectos beneficiosos en el control del estreñimiento crónico y la tolerancia a la lactosa, el efecto antibacteriano, control de la hipercolesterolemia, control de la glucosa en plasma (hipoglucemiante), efecto antihipertensivo (en kéfir comercial elaborado con leche de cabra), efecto antiinflamatorio, anticancerígeno, antialérgico, antioxidante, antagonismo contra patógenos intestinales, modulación de la respuesta inmune y enzimática intestinal, por lo que el kéfir podría beneficiar la digestión de las proteínas y reducir el índice glucémico. El objetivo del trabajo fue realizar análisis físico-químicos de leche kefirada y de leche fluida. En las instalaciones del laboratorio de Tecnología de los Alimentos, se analizaron 12 muestras (6 para leche fluida pasteurizada y 6 para leche kefirada). La leche kefirada se obtuvo a partir de 1 litro de leche fluida de tambo, se pasteurizó a 73°C durante 15 segundos, se enfrió hasta temperatura ambiente y se sembraron los búlgaros. Se dejó reposar a temperatura ambiente por 48 h en un recipiente de vidrio tapado. Se realizaron mediciones de densidad (por refractometría), pH (con pHmetro Testo 205®) y acidez (método de Dornic) en la leche inicial y en la leche kefirada. Los resultados para leche fluida fueron: densidad $1029,53 \pm 1,29$; pH $6,65 \pm 0,05$ y acidez $16,08^{\circ}\text{D} \pm 1,28$; y para leche kefirada: densidad $1024,83 \pm 2,64$; pH $4,54 \pm 0,31$ y acidez $77,30^{\circ}\text{D} \pm 4,56$. La disminución de pH y aumento de la acidez puede estar dada por el proceso fermentativo llevado a cabo por los búlgaros, que consumen la lactosa presente en la leche fluida y la convierten en ácido láctico.

Palabras clave:

Fermentación, búlgaros, probióticos