

Formulación y Desarrollo de Polvo para Preparar Postre Instantáneo Sabor Vainilla Fortificado con Inmunonutrientes

Díaz, J; Raimondo, E; Gattás, I; Gallar, S *je_22500@hotmail.com*

Resumen

El propósito del presente estudio fue formular y desarrollar un producto alimentario fortificado con inmunonutrientes que logre reemplazar una fórmula enteral artificial en pacientes que se encuentran en estado crítico. El producto en polvo desarrollado está elaborado a partir de sacarosa, almidón de maíz modificado y no modificado, carragenina y saborizante vainilla, además cada porción está fortificada con 5 g de glutamina, 1,1 g de arginina y un premix de vitaminas y minerales que cubren el 56% de las recomendaciones diarias.

Objetivos:

1) Formular y desarrollar un producto alimentario fortificado con inmunonutrientes adaptado a las necesidades nutricionales de pacientes críticos y agradables desde el punto de vista sensorial. 2) Analizar tanto la composición química como microbiológica del producto para asegurar que se encuentre dentro de los parámetros recomendables para la población beneficiaria. 3) Evaluar sensorialmente el producto para asegurar la aceptabilidad del mismo.

Metodología:

Paradigma cuantitativo, tipo de estudio descriptivo y diseño experimental.

Se ensayaron diversas proporciones de ingredientes a fin de seleccionar la mejor formulación para el postre en polvo, agregando además los inmunonutrientes necesarios.

Se realizó el análisis sensorial a 31 personas sanas entre 18 y 55 años.

Para determinar la composición centesimal del producto se siguió el esquema de Wendee determinando: humedad, cenizas, proteínas, grasas totales, fibra bruta e hidratos de carbono por diferencia. La determinación de sodio se realizó por fotometría de llama. Resto de los nutrientes por cálculo teórico.

Resultados:

El análisis sensorial dio como resultado una buena aceptación por parte de los jueces ya que, el 26% lo categorizó dentro de la escala “me gusta mucho” y el 64% en “me gusta”.

La porción de polvo sin reconstituir aporta 6,64 g de proteínas, 0,49 g de grasas totales, 45,85 g de carbohidratos, 28,08 mg de sodio, 5 g de glutamina, 1,1 g de arginina, y un 56% del requerimiento diario de selenio, zinc, vitamina E, B1, B2, B6, niacina y ácido fólico, con un valor calórico correspondiente a 215 Kcal por porción. La calidad microbiológica fue muy buena sin producirse desarrollo microbiano en el lapso de 2 meses. Conclusión: Es posible formular y desarrollar un polvo para preparar postre instantáneo sabor vainilla fortificado con inmunonutrientes adaptado a las necesidades nutricionales de pacientes críticos y agradables desde el punto de vista sensorial. Esto sería una excelente alternativa para aquellos pacientes que tienen un tracto gastrointestinal que funciona adecuadamente priorizando siempre la alimentación por boca.