

PÓSTER | ÁREA SALUD

Producto a base de jugo de frutas naturales y suero de quesería

Product based on fruit juice and cheese whey

Valentina de la Llana
Universidad Juan Agustín Maza

Contacto: vale07_16@hotmail.com

Palabras clave: jugo de frutas - suero de quesería - formulación
Key Words: *fruit juice - cheese whey - manufacture*

Introducción

En la elaboración de quesos se obtiene un subproducto de alta calidad que es el suero de quesería el cual tiene dos destinos: uno como alimento para animales y otro como desecho en aguas naturales. Este derivado lácteo posee propiedades nutricionales óptimas porque aporta proteínas del lacto suero y vitaminas hidrosolubles. Con este trabajo se trató de encontrar otra forma de utilización del mismo para evitar su desperdicio y disminuir el impacto ambiental que genera, aprovechando los nutrientes que aporta. Por eso se decidió formular una bebida con jugo de frutas naturales a la que se le incorporó el suero de quesería para mejorar su valor nutricional.

Objetivo

Elaborar una bebida con jugo de frutas naturales a la que se le incorporó el suero de quesería para mejorar su valor proteico.

Metodología

La investigación se llevó a cabo por medio de un estudio experimental, en el LINA (Laboratorio Investigación de Nutrición Aplicada) de la Universidad Juan Agustín Maza. Se formuló un jugo mezcla de naranja y banana al cual se le agregó 20% de concentrado de proteínas de suero en polvo y 5% de azúcar. Se analizó el jugo antes y después del agregado del suero. Para observar la aceptación del producto se realizó una evaluación sensorial con un grupo poblacional de 60 jóvenes entre 20-30 años de la Universidad Juan Agustín Maza de las carreras de Nutrición e Ingeniería. El aporte nutricional del jugo se determinó por análisis convencionales de laboratorio.

Resultados

Un vaso de jugo de 200 cc aportaba 172 kcal/722 kJ cubriendo el 9% del valor recomendado diario de energía para una dieta de 2000 kcal (9% VD). Además aporta 35 g de carbohidratos (12% VD), 7 g de proteínas (9% VD), 0,4 g de grasas totales (1% VD), 2,8 g de fibra (11% VD). La mezcla además presentó buena estabilidad. En cuanto a su pH fue de 4,3. Realizando una evaluación sensorial con 60 jueces consumidores jugo tuvo una aceptabilidad del 72%.

Discusión

Las proteínas fueron incrementadas de 1,5 g% que posee el jugo natural a 7 g%, resultando un aporte adecuado, similar a la de la leche, siendo además de alto valor proteico. Por otra parte los hidratos de carbono provienen de la fruta y sólo un 10 g de azúcares agregados. Este último valor se puede disminuir reemplazándolo por edulcorante artificiales, lo que se traduciría en un incremento proporcional de proteínas. Por otra parte el aporte de grasas fue muy bajo. El único inconveniente, para realizarlo a nivel industrial, es que se debería realizar un envasado aséptico para su conservación, sin embargo a nivel casero resulta una muy buena opción para elevar el valor proteico de jugos naturales.

Conclusión

Se logró desarrollar un jugo natural de elevado valor proteico, de buena aceptabilidad. De esta manera se logró dar uso a un subproducto industrial como es el concentrado de suero de quesería.