**Optimización del procesamiento de yogur batido con alto contenido proteico**

Morales R, Bellesi F, Arzeni C, Sevilla J, Ferrario M, Schenk M, Schelegueda LI, Gliemmo MF, Zalazar AL, Campos CA, Guerrero S, Martínez MJ, Pilosof AMR

CONICET - Universidad de Buenos Aires, Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ). Av. Intendente Güiraldes 2160, Ciudad Universitaria, Buenos Aires, Argentina.

Dirección de e-mail: [apilosof@di.fcen.uba.ar](mailto:apilosof@di.fcen.uba.ar)

En el presente trabajo se propone desarrollar un yogur batido de alto valor proteico con el fin de aumentar su valor nutricional y funcional. Sin embargo, el aumento del contenido proteico representa un desafío tecnológico en la elaboración de yogur ya que podría verse alterada la textura y aceptabilidad de producto final así como las condiciones del proceso. Por tal razón, el objetivo de este trabajo fue optimizar la base proteica mediante la incorporación de proteínas del lactosuero (caseínas – Cas – y proteínas del suero – WP –) y también de gelatina a la matriz del yogur y evaluar la textura y aceptabilidad sensorial mediante un panel de consumidores de yogur (70-100). Se hizo un diseño experimental en base a una red de Doehlert con 2 variables (relación Cas:WP con 5 niveles y concentración de gelatina con 3 niveles) y 9 puntos experimentales (7 + 2 réplicas del punto central). Las respuestas fueron: parámetros texturales como firmeza y consistencia obtenidos mediante un test de retroextrusión en un texturómetro, consistencia y aceptabilidad determinado mediante una evaluación sensorial y viabilidad de las bacterias lácticas. Se logró optimizar la relación Cas:WP y la concentración de gelatina garantizando la obtención de una textura compatible con el tipo de yogur y una alta aceptabilidad global del producto. Además, se observó una alta correlación en los parámetros texturales obtenidos mediante ambos métodos, instrumental y sensorial. Por otro lado, se mantuvo la viabilidad de las bacterias ácido-lácticas durante la vida útil del producto. Finalmente, se escaló la producción a una escala piloto obteniendo resultados reproducibles, dando lugar a la obtención de un yogur de alta aceptabilidad con el doble de proteína que un yogur regular.

Palabras Clave: producto lácteo, proteínas, aceptabilidad sensorial, textura.