**Desarrollo de un yogur firme elaborado con leche de cabra con colchón de frutas**

Possemato FA (1), Pereyra MA (1), Ortiz Miranda GS (1), Mignino LA (1)

(1) Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata.

gortizmiranda@mdp.edu.ar

RESUMEN

La leche de cabra posee excelentes características nutricionales y es considerada un alimento funcional por la presencia de factores bioactivos. Los yogures elaborados a partir de esta leche aportan gran concentración de bacterias lácticas posicionándolos como probióticos. Esta combinación de propiedades convierte al yogur de leche caprina en una excelente alternativa para un mercado que cuenta con un elevado número de consumidores enfocados al consumo de alimentos saludables, nutritivos, funcionales, diferenciados y con compromiso ambiental. El presente trabajo surge de la articulación de un trabajo final de carrera y la necesidad de la empresa Itaupé de desarrollar un producto lácteo. La producción caprina de este establecimiento está orientada hacia la agroecología, en este contexto, la inquietud de la empresa fue lograr aumentar la firmeza del producto ya existente, para luego poder obtener un producto que en la base de su pote tuviera un “colchón de frutas de estación” de producción agroecológica. El objetivo del presente trabajo fue obtener un yogur de leche caprina firme, con colchón de frutas y con buena aceptación por los consumidores. Para ello se ajustaron las variables del proceso de elaboración utilizadas por la empresa Itaupé S.A., se trabajó en el desarrollo de un colchón de higos de estación con consistencia adecuada, para finalmente ajustar las proporciones de ambos productos. Se realizaron análisis fisicoquímicos y microbiológicos para evaluar la aptitud y caracterizar el prototipo final. Se realizó análisis proximal y se determinó la acidez, paralelamente se realizaron recuentos microbiológicos de aerobios mesófilos (AM), *Escherichia coli y Staphylococcus aureus* en función del tiempo: 14, 21 y 30 días. Para evaluar la aceptabilidad del producto, se realizó un análisis sensorial en un total de 117 consumidores mediante una prueba Hedónica con escala de nueve puntos. El yogur obtenido presentó la siguiente composición: humedad 76,12%, proteína 2,84%, grasa 2,79%, fibra bruta 1,39%, cenizas 0,86%, Extracto libre de Nitrógeno 16,01% y acidez 0,72%. El valor energético en 100 g fue de 100,5 Kcal. Los recuentos de AM resultaron relativamente bajos: 6000 UFC/g, 5300 UFC/g y 2100 UFC/g a los 14, 21 y 30 días de almacenamiento, respectivamente. Independientemente del tiempo de almacenamiento, los recuentos de *E. coli* y *S. aureus* fueron menores a 10 UFC/g. Estos recuentos reflejaron las buenas condiciones de manufactura del producto, por otro lado, los valores decrecientes de AM se asociaron al aumento de bacterias lácticas y disminución del pH. Estos análisis permitieron asegurar su inocuidad y aptitud para el consumo según la legislación vigente. Los consumidores evaluaron acidez, dulzor y textura y se solicitó un puntaje global del producto, este último fue de 8,30 sobre 10. El análisis estadístico evidenció diferencias significativas en función de las edades, siendo los mayores de 20 años los que presentaron una mayor aceptación del producto. Como resultado se obtuvo un yogur que representa una excelente alternativa nutritiva y saludable para la demanda del mercado actual, apto microbiológicamente para su consumo y con una amplia aceptación por parte de los consumidores.

**Palabras Clave:** Leche caprina fermentada, alimento funcional, producción agroecológica