**Características Físicas y Reológicas de yogures de leche de cabra enriquecido con pulpa de níspero y jugo de granada**

Maidana S (1), Apaza A (2), Luna Pizarro P (3), Gomez C (4)

(1) Facultad de Ingeniería – Universidad Nacional de Jujuy, Italo Palanca Nº 10, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(2) Facultad de Ingeniería – Universidad Nacional de Jujuy, Italo Palanca Nº 10, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(3) Facultad de Ingeniería – Universidad Nacional de Jujuy, Italo Palanca Nº 10, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(4) Facultad de Ingeniería – Universidad Nacional de Jujuy, Italo Palanca Nº 10, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

Dirección de e-mail: [silvitamaidana@yahoo.com.ar](mailto:silvitamaidana@yahoo.com.ar)

RESUMEN

La leche de cabra presenta un gran valor nutricional, considerándose un alimento funcional natural ya que ofrece proteínas de alto valor biológico y elevada digestibilidad, menor contenido de lactosa y mejores propiedades hipoalergénicas, sin embargo la misma es mayormente destinada a la elaboración de quesos puesto que su olor y sabor característico hacen que otros productos alternativos sean poco apreciados. Una opción para aumentar su aceptabilidad fue elaborar yogures batidos con adición de frutas, y evaluar el efecto de las mismas en sus propiedades. En el presente trabajo se procedió a estudiar el efecto de la incorporación de pulpa de níspero (*Eriobotrya japónica*) y jugo de granada (*Punica granatum*) sobre las propiedades físicas y reológicas de yogures batidos de leche de cabra. Para la elaboración de los yogures se trabajo con leche pasteurizada, adicionada con pulpa de níspero y jugo de granada en distintas concentraciones (1, 5, 10 y 15% p/p), con cultivo iniciador comercial Ch. Hansen (YF-L811). Los yogures fueron almacenados durante un período de 28 días, a partir del cual se les realizó las determinaciones de viscosidad, textura y color. Las propiedades reológicas se midieron en un viscosímetro rotacional, y los resultados mostraron en todas las formulaciones un descenso de la viscosidad en los yogures evaluados, siendo mayor la disminución con el agregado de pulpa de níspero esto se debería a la influencia del contenido de sólidos sobre la misma. Con respecto a la textura, como se esperaba, la fuerza necesaria para la penetración del yogur fue ligeramente mayor para los yogures con pulpa de níspero comparados a los elaborados con jugo de granada, siendo esta diferencia debida al contenido de fibra de la pulpa. El agregado de la pulpa y jugo de ambas frutas produjo cambios en los valores de los parámetros del color L, a\* y b\*. La pulpa de níspero y jugo de granada en las concentraciones adicionadas produjo una disminución de la luminosidad comparados con el yogur control, y un aumento de a\* y de b\*, para la pulpa de níspero, mientras que b\* disminuyó para el yogur con jugo de granada. Esto indicaría que los yogures tomaron tonalidades ligeramente más pardas debido a la propia oxidación de los compuestos fenólicos de la fruta. Por tanto se puede concluir que tanto el color como los parámetros reológicos de alimentos fermentados pueden verse afectados por la inclusión de jugos o pulpas de frutas, siendo la viscosidad y textura de los yogures batidos influenciados significativamente por el aumento de sólidos totales.

Palabras Clave: yogures batidos, viscosidad, textura, color.