**Desarrollo y determinación de vida útil en bebida fermentada a base de maní (símil yogur)**

Oroná ME (1); Siro A (1); Bergesse AE (1,2); Fushimi M (2); Lambir AJ (1); Quiroga PR (1;2), Grosso NR (1;2)

(1) Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba.

(2) Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET).

Dirección de e-mail: [eorona@agro.unc.edu.ar](mailto:eorona@agro.unc.edu.ar)

Palabras Clave: maní, bebida fermentada, estabilidad, vida útil.

RESUMEN

En la actualidad se encuentra en auge el consumo de alimentos saludables y derivados de vegetales. Por su agradable sabor y propiedades nutricionales, se ha difundido mundialmente el consumo del maní y de sus productos derivados. Por otra parte, el consumo de probióticos es fundamental para una alimentación saludable. El objetivo del presente trabajo fue desarrollar una bebida fermentada a base de maní símil yogur y determinar la estabilidad de este producto. Se prepararon dos fórmulas a base de bebida de maní (BM): formula 1(F1); BM 93,57%, almidón modificado 0,8%, agar 0,1%, goma gellan 0,03% y una segunda formula (F2) igual a F1 con la adición de pectina al 0,5%. Las preparaciones fueron fermentadas a 40°C durante seis horas con la adición de la bacteria *Streptococcus thermophilus (YF-L01 DA).* Se determinó la composición nutricional de las BM fermentadas (humedad, proteínas, grasas totales, cenizas y carbohidratos por diferencia) y su estabilidad durante seis semanas de almacenaje a 4°C. Cada 7 días se extrajeron muestras y se determinó el índice de acidez, el índice ácido láctico (IA), el pH y los cambios microbiológicos (AM): mesófilos totales (MT), hongos y levaduras (HyL), coliformes totales (CT), coliformes fecales (CF), *Escherichia coli* (EC), *Salmonella* spp.(S). Además, se evaluaron los cambios sensoriales (AS) a través de un análisis sensorial descriptivo. Todos los análisis se realizaron por triplicado y los resultados se analizaron estadísticamente (ANOVA y Test de Fisher). Al inicio del almacenaje, la composición nutricional de las muestras fue 12,86 y 13,11% de sólidos totales, 87,13 y 86,88% de humedad, 0,34 y 0,33% de cenizas, 2,31 y 2,35% proteínas, 3,80 y 3,77 % grasas, 6,41 y 6,66 % de hidratos de carbono, para F1 y F2, respectivamente. Se observaron diferencias significativas en la composición nutricional en el porcentaje de proteínas, humedad y carbohidratos. Hubo diferencias significativas en los valores de pH (4,6 y 5,8) e IA (0,24 y 0,153) en F1 y F2, respectivamente. En cuanto a los resultados del estudio microbiológico fueron favorables durante el almacenaje presentando ausencia de EC y S, sin desarrollo de HyL. En el análisis sensorial descriptivo, al inicio del almacenaje se observaron diferencias significativas en los atributos brillo, sinéresis, cremosidad y fluidez entre las muestras F1 y F2. Sinéresis y acidez fueron atributos que se modificaron durante el almacenaje. En general las BM fermentadas se comportaron similares a un yogurt lácteo en cuanto a acidez, pH, y atributos sensoriales. La muestra F1 produjo un mayor descenso del pH durante su elaboración y una mejor preservación de los atributos sensoriales. Por lo tanto, se concluye que F1 tiene un mejor comportamiento para la elaboración de bebidas fermentadas a base de BM.