**Desarrollo de un prototipo de bebida fermentada en base a maní mediante el uso de bacterias lácticas**

Puntillo, M (1), Vinderola, G (1), Zacarías, MF (2)

(1) Instituto de Lactología Industrial (INLAIN, UNL-CONICET), Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral, Santiago del Estero 2829, Santa Fe (3000), Argentina.

(2) Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA), Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, 3000, Argentina.

gvinde@hotmail.com

La cadena agroalimentaria del maní en Argentina representa una pieza especial

dentro de la matriz productiva nacional, sin embargo, más del 90 % de la producción se exporta. Teniendo en cuenta el valor nutricional de esta legumbre, el bajo consumo por parte de la población de nuestro país y los beneficios saludables asociados al consumo de alimentos fermentados, se propuso como objetivo de este trabajo desarrollar un prototipo de bebida vegetal de maní fermentada mediante el uso de cepas de bacterias lácticas (BAL). Para esto, se evaluó la capacidad de fermentación de *L. plantarum* LpAv, Lp299v, Lp988, F1B, *L. rhamnosus* Lr64 y LGG, en una bebida vegetal de maní comercial y casera. Se utilizaron dos marcas comerciales con distintas composiciones: A (proteínas 0,6% p/v, pH 6,89) y B (proteína 4% p/v, pH 7,40). La bebida A fue luego suplementada con extracto de levadura (YE) 0,5% p/v o glucosa (G) 2% p/v. Para la elaboración casera, el maní se tostó (160°C, 30 min), se peló, se dejó en remojo en NaHCO3 0,5% (p/v) por 16 h, se lavó y procesó en licuadora con agua destilada, y se filtró con tela (pH 6,83). La bebida casera se suplementó con sacarosa 1% p/v y YE 0,25 % p/v. Todas las bebidas fueron tratadas a 121°C por 15 min, inoculadas con las cepas de BAL en 106 ufc/ml, e incubadas por 20 h a 37°C. Ambas bebidas comerciales inoculadas mostraron valores de pH de 6,00 – 6,30 luego de 20 h de fermentación. Por otro lado, la suplementación de A con glucosa disminuyó el pH a 5,45 (Lp299v) y 4,70 (LpAv), con diferencias entre ambas cepas, y el YE a valores de 3,9, sin diferencias significativas entre Lp299v y LpAv. Asimismo, en la leche casera sin suplementar, la inoculación de todas las cepas *L. plantarum* Lp299v, LpAv y F1B disminuyeron los pH aproximadamente a 4, y Lp988 *L. rhamnosus* Lr64 a valores de 5. No se observaron diferencias significativas con respecto a la bebida casera suplementada. Los resultados muestran el potencial de las cepas de BAL, principalmente de LpAv, F1B, Lp299v, para la elaboración de una bebida vegetal fermentada a base de maní, como alternativa para fomentar el consumo de maní y las bebidas fermentadas en nuestra región. Los autores agradecen el apoyo financiero de la Fundación Maní Argentino para la realización de este trabajo.

Palabras clave: maní, bacterias lácticas, bebidas fermentadas.