**EVALUACIÓN DEL EFECTO TECNOLÓGICO DE LA ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO COMO ESTABILIZANTE EN UN HELADO DE CREMA**

Rey Rodriguez J F (1), Cobos Rodriguez D L (1), Prada Alvarez Y G (1)

(1) Universidad de La Salle, Cra. 2 No 10 70, Bogotá D.C., Colombia.

Dirección de e-mail: jrey@unisalle.edu.co

En la industria alimentaria el uso de aditivos es muy frecuente, ya que permiten obtener características deseadas en el producto final y/o facilitar el proceso de producción. Actualmente los ovoproductos están siendo muy aprovechados para la fabricación de alimentos o como insumos o materias primas para la industria, sometidos a procesos tecnológicos tales como la pasteurización, ultra pasteurización, concentración, deshidratación o coagulación.

El presente trabajo se realizó con la finalidad de evaluar la incorporación de la albúmina en polvo como estabilizante en un helado de crema, la cual tiene grandes propiedades tecnológicas y nutricionales. Los ovoproductos se han reconocido por su amplio uso en alimentos como matriz de estudio y con la intención de mejorar las características fisicoquímicas y sensoriales como la resistencia al derretimiento y la estabilidad estructural de los helados de crema, lo que se busca es incorporar albúmina de huevo en polvo a esta matriz alimentaria. Se realizó en 2 etapas, la evaluación fisicoquímica de la albúmina de huevo y la preparación del helado (pre mezcla y mezcla) en diferentes concentraciones de la albúmina, que en este caso se manejaron de 50%, 70%, 80% y 100%. Cada prueba fisicoquímica para la albúmina se realizó por triplicado, para el color, granulometría, gelificación, densidad, espumado e índice de absorción de agua, al igual que las pruebas realizadas al helado de crema, como la viscosidad, derretimiento, grasa y overrun.

Finalmente se realizó un análisis sensorial entre las cuatro formulaciones realizadas para el helado de crema para observar su grado de aceptabilidad y se analizó por medio de la prueba no paramétrica del Test de Friedman con el fin de observar las diferencias significativas entre las cuatro muestras. De igual forma la formulación de mejor rendimiento fue 50:50 pues se obtuvo un porcentaje de pérdidas del 11,47%, lo cual se atribuye de igual manera a la capacidad para absorber agua es considerada una propiedad funcional de las proteínas. En cuanto al análisis sensorial la muestra que tuvo mayor aceptación por los panelistas en los atributos de color, sabor, olor, textura fue la codificada 987 que representaba la formulación 80:20 de albumina de huevo y 20 de goma Xantan. Se puede llegar a concluir que la incorporación de albumina en polvo como estabilizante en helados de crema es una opción viable desde el punto de vista tecnológico y puede llegar a ser considerado como un buen aditivo en la matriz mencionada.

Palabras Clave: Albúmina de huevo, helado de crema, textura, estabilidad.