**Optimización de tratamiento sous vide para puré de berenjenas (*Solanum melongena L.*) mediante superficie de respuesta**

Farías M (1,2), Gutiérrez D (1,2), Lemos, L (1,2), Rodríguez S (1,2)

1. CIBAAL-CONICET-UNSE. Villa El Zanjón, Santiago del Estero, Argentina,

(2) ICyTA - Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, Santiago del Estero, Argentina.

E-mail: diegorgutierrez@hotmail.com

La tecnología sous vide o cocción bajo vacío puede definirse como materias primas o alimentos intermedios que se cocinan bajo condiciones controladas de temperatura y tiempo, en envasases sellados herméticamente en los que previamente se realizó el vacío. Esta tecnología permite retener las características nutricionales y sensoriales del alimento durante varias semanas (entre 1 a 12). **El objetivo de este trabajo fue optimizar la combinación de tiempo-temperatura para la aplicación de la técnica *sous vide* en puré de berenjenas (*Solanum melongena* L.), utilizando la metodología de superficie de respuesta. Se trabajó con berenjenas de la variedad black nite obtenidas en productores de la provincia de Santiago del Estero. A fin de encontrar la mejor combinación de tiempo-temperatura del proceso, berenjenas enteras fueron lavadas con agua potable, desinfectadas (NaClO 150 ppm-3 min), escurridas, peladas y cortadas en cubos de 2 cm. Luego se trituraron en una procesadora de vegetales, se agregó durante esta operación 1% p/p de ácido ascórbico, como antioxidante. Muestras de 100 g se envasaron al vacío en bolsas de polietileno de 80 µm. Posteriormente, las muestras se dividieron en 11 lotes para ser procesados por sous vide con diferentes combinaciones de tiempos (5 a 10 minutos) y temperaturas (75 a 95 °C) establecidas de acuerdo a un diseño central compuesto. Al finalizar la pasteurización, se enfriaron hasta 3 °C en 30 minutos. Finalmente, se almacenaron a esta temperatura de forma controlada durante 90 días. Periódicamente, se realizaron análisis sensoriales (apariencia general, pardeamiento, textura, sabor y olor) y se estudió la variación de color (L\*, a\* y b\*) determinándose luego el índice de pardeamiento. Los resultados se analizaron a partir de la aplicación del método de superficie de respuesta, por medio de un análisis de regresión múltiple, utilizando el método de mínimos cuadrados. A partir de ello, se obtuvieron modelos matemáticos para estas variables cada 10 días de almacenamiento. En ellos se determinó que la mejor combinación para la técnica *sous vide* fue 92,5 °C durante 11,9 minutos. De esta forma es factible procesar puré berenjenas como producto de V gama retardando la oxidación del tejido, y conservando su calidad sensorial durante 70 días.**

Palabras Clave: ***Solanum melongena*, V gama, sous vide, Superficie de respuesta.**