**Características físicas y microbiológicas de concentrados de frutas y hortalizas regionales.**

Alcocer J (1), Della Fontana F (1,2,3), Toconás NM (1,3), Villalva JF (1), Lotufo Haddad AM (1, 2,3), Curti CA (1,3), Vargas Ferra, E (1), Sajama JN (1), Ardaya A (1), Ibarguren C (1,3), Mayorga I (1), Goncalvez de Oliveira E (1), Yapura E (1), Guzmán A (1), Ramón AN (1).

(1) Instituto de Investigaciones en Alimentos y Nutrición (IIAN). Laboratorio de Alimentos. Facultad de Ciencias de la Salud - Universidad Nacional de Salta (Av. Bolivia 5150). Salta. Argentina.

(2) Instituto de Investigaciones Evaluación Sensorial de Alimentos (IISA), Facultad de Ciencias de la Salud - Universidad Nacional de Salta (Av. Bolivia 5150). Salta. Argentina.

(3) Instituto de Investigaciones para la Industria Química - Consejo Nacional de Investigaciones (INIQUI-CONICET). Universidad Nacional de Salta (Av. Bolivia 5150). Salta. Argentina.

E-mail: ferchuvillal@gmail.com

Los concentrados de frutas y hortalizas se elaboran por cocción en forma entera o en trozos, pulpa tamizada o sus jugos con la adición de edulcorantes, presentando una consistencia untable, con sabor y aroma propio. Este producto se utiliza como materia prima en la elaboración de barras de cereales. El objetivo del este trabajo fue evaluar las características físicas y microbiológicas de concentrados de frutas y hortalizas elaborados en industria local. Para ello se trabajó con concentrados de mango (CM), batata (CB), limón (CL), frutillas (CF) y manzana (CMz) con un contenido de pulpa y jugo durante la elaboración del 50 %. Se determinó en dos tiempos (30 y 60 días) sólidos solubles (refractómetro Milwakee MA871), pH (peachímetro digital “Ludwig”) y acidez por titulación. Los análisis microbiológicos llevados a cabo fueron recuento de aerobios mesófilos y de mohos y levaduras. Se aplicó ANOVA unifactorial y test de Tukey para comparar entre concentrados y prueba T apareada para comparar entre tiempos. El primer control para CM, CB, CL, CF y CMz se obtuvieron valores de sólidos totales de 64,99±0,21; 56,24±0,14; 72,29±0,07; 79,54±0,42 y 74,79±0,07, siendo significativamente diferente (p<0,05) y de acidez de 0,86±0,12; 0,41±0,02; 7,27±2,71; 1,00±0,13 y 0,15±0,00 respectivamente; CL presentó una acidez significativamente mayor (p<0,05). El pH osciló entre 2,71 (CL) a 4,91 (CB), con diferencias significativas (p<0,05). A los 60 días se observaron aumentos significativos de pH en CL, CB, CMz y CF (p<0,05). El recuento de aerobios mesófilos y mohos y levaduras en UFC/g en CM fue de 1,5 ± 0,7.103 y <102; CB de 2,2 ± 0,3.10 7 y   3,3 ± 0,3.10 4; CL 2,6 ± 0,4.104 y <102; CF 1,0 ± 0,1.10 3 y <102 y CMz 2,0 ± 0,1.10 3 y <102. Los concentrados de mango y frutillas presentaron características físicas y microbiológicas adecuadas para su uso como ingrediente en barritas de cereal. No así los productos con elevada carga de microorganismo aerobios mesófilos (CL). El CB no cumple con los requisitos establecido en la legislación y ambos recuentos fueron elevados, lo que indica una calidad sanitaria deficiente, con errores en la manipulación y/o condiciones higiénicas de la materia prima.

Palabras Clave: concentrados de frutas; características físicas, microorganismos.

Agradecimiento: el presente trabajo se llevó a cabo en el marco del Proyecto Argentina contra el Hambre, A131 Alimentos Regionales ante una situación de Inseguridad alimentaria, financiado por MINCYT.