**Estabilidad durante el almacenamiento de harina de nuez, un subproducto de la industria aceitera**

Burbano JJ (1), Correa MJ (1)

(1) Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA, CONICET-UNLP-CIC), Calles 47 y 116 s/n, La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Dirección de e-mail: jburbano@exactas.unlp.edu.ar; mjcorrea@biol.unlp.edu.ar

RESUMEN

En la industrialización de la nuez de nogal (*Juglans regia* L) para la obtención de aceite se obtiene como subproducto una torta de prensado rica en lípidos insaturados a partir de cuya molienda se obtiene la harina de nuez. Ésta se caracteriza por tener baja humedad (menos del 5 %) y alto contenido de lipídico (≈50 %), los cuales están formados en su mayoría por ácidos grasos insaturados. En el perfil de ácidos grasos el mayoritario es el ácido linolénico (18:2Δ9,12, ω6) > el ácido oleico (18:1Δ9, ω9) > el ácido α-linolénico (18:2Δ9,12,15, ω3). Es por esto que, el objetivo de este trabajo fue evaluar la estabilidad de la harina de nuez almacenada en bolsas selladas con y sin vacío y conservadas a tres temperaturas experimentales (20, 0 y ‒20°C). La HN fue almacenada por un lapso de diez meses y cada dos meses se determinó su color instrumental (variación total de color), su contenido de agua por secado en estufa al vacío, su perfil de ácidos grasos por cromatografía gaseosa y los índices de peróxidos y p-anisidina por espectrofotometría. Los resultados mostraron que la harina de nuez fue estable durante los diez meses del ensayo en todos los tratamientos experimentales. Es así que, la variación total de color en ningún caso fue mayor al 5 %. Asimismo, el perfil de ácidos grasos mostró similar distribución entre HN fresca y almacenada. En cuanto a la humedad y al índice de peróxidos en ambos casos se observó un ligero aumento con el transcurso del tiempo. Mientras que, el índice de p-anisidina fue muy bajo como para detectarse en los primeros ocho meses de almacenamiento. Sin embargo, al décimo mes, el valor de p-anisidina para la harina almacenada al vacío fue menor en comparación a las muestras sin vacío. En consecuencia, se observó que la HN a pesar de tener una gran cantidad de lípidos insaturados fue estable durante el almacenamiento

Palabras Clave: estabilidad, ácidos grasos insaturados, cromatografía gaseosa, variación de color.