**Desarrollo de un** **yogur firme elaborado con leche de cabra adicionado con pectinas como agente de textura**

Bustamante RS (1), Paz CD (1), Dal Lago CC (1), Pereyra MA (1), Mignino LA (1)

(1) IIDEAGROS, Facultad de Cs. Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata.

Dirección de e-mail: lmignino@mdp.edu.ar

RESUMEN

En la actualidad existe una fuerte tendencia al cuidado de la salud y los alimentos cumplen un rol importante en este estilo de vida. El consumo de leche de vaca se encuentra cuestionado debido a que se le atribuyen reacciones alérgicas y dificultades en la digestión. La leche de cabra en cambio, no presenta estos inconvenientes ya que posee un menor contenido de lactosa y sus proteínas y grasa se consideran antialérgicas y de alta calidad metabólica y digestiva. Además, es rica en vitaminas A, D3, D6 y B12, y presenta una mayor proporción de calcio. Otra particularidad de esta leche, es la presencia de factores bioactivos con propiedades anticancerígenas. Así, se considera a la leche caprina como un alimento funcional (función fisiológica definida y brinda beneficios específicos a la salud del consumidor). El yogurt, la fermentación y de la leche, es rico en nutrientes y contiene gran concentración de microorganismos considerados probióticos. El yogurt , por lo que su textura es un atributo organoléptico de gran importancia, su palatabilidad se relaciona con la consistencia. Para impedir estos defectos, se adicionan hidrocoloides u otros estabilizantes, individualmente o combinados. La empresa Itaupé SA, una empresa familiar que elabora productos lácteos caprinos, con orientación hacia la producción de alimentos sustentables y la búsqueda de productos innovadores, planteó la posibilidad de elaborar yogurt con leche de cabra, y en el marco de un trabajo final de graduación de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos se desarrolló este trabajo, cuyo objetivo fue desarrollar un yogur firme con leche de cabra utilizando pectinas como agente de textura natural. Para la obtención de las pectinas se utilizó kiwi de descarte provenientes del cinturón frutihortícola de la zona, las pectinas se extrajeron aplicando el método de extracción acuosa asistida por calentamiento con microondas (relación sólido-agua 1:20; potencia: 640W y tiempo 17 minutos), con un rendimiento de extracción del 6,2%. Para lograr la textura deseada en el producto, se evaluó el efecto espesante de las pectinas (P) naturales obtenidas y un estabilizante comercial (E) tanto en forma individual como como combinados y en distintas concentraciones (%), los tratamientos fueron a) Control; b)P0,50%; c) E0,02%; d) E0,50% (E50); e) E 0,75% (E75); f) P0,25% + E0,75% (P25-E75); g) P0,40% + E0,6% (P40-E60); h) P0,50% + E0,50% (P50-E50); estas combinaciones no superaron el 1% de la formulación. Los espesantes fueron incorporados previo a la pasteurización de la leche, pre-solubilizados. Se analizó visualmente la consistencia y la presencia de sinéresis. De las observaciones visuales la formulación óptima se obtuvo con 0,5 % de pectinas + 0,5 % de E, con la cual se logró obtener un yogur funcional de leche de cabra de textura firme, lisa, brillante y con buena resistencia a la sinéresis para el tiempo evaluado de 7 días desde la elaboración.

**Palabras clave**: leche fermentada, productos caprinos, alimento sustentable, estabilizante natural