**Sólidos de carozos de olivo como ingredientes nutri- funcionales para la formulación de productos alimenticios**

Labuckas D (1,2), Santos K (3), Martínez MJ (4), Bálsamo N (3), Gerbaldo VM (3), Mendieta S (3), Crivello M (3), Álvarez ME (3)

(1) UNC-FCEFyN-ICTA, Av. Vz. Sarsfield 1611, Córdoba Capital, Argentina.

(2) IMBIV-CONICET-UNC, Av. Vz. Sarsfield 1611, Córdoba Capital, Argentina

(3) UTN-FRC-CITeQ, Maestro Marcelo López esq. Cruz Roja Argentina, Córdoba Capital, Argentina.

(4) INTA-Manfredi, ruta nacional 9 km 636, Manfredi, Córdoba, Argentina.

Dirección de e-mail: [dilabuckas@unc.edu.ar](mailto:dilabuckas@unc.edu.ar)

En el noroeste de la Provincia de Córdoba, la industria olivícola se considera un desarrollo socio-productivo tradicional, allí se elaboran aceitunas de mesa o de conserva; que se comercializan bajo la forma de aceitunas enteras, descarozadas y también rellenas. Los carozos de aceitunas representan un co-producto residual en este proceso de elaboración de aceitunas descarozadas. Se considera que esta biomasa puede ser transformada en productos alimenticios, o incorporada en procesos industriales alimentarios; motivo por el cual el presente trabajo tiene los siguientes objetivos: a) cuantificar los macrocomponentes: los Azúcares Reductores; determinar la Capacidad de Absorción de Aceite (CAAc) y el aporte nutricional del carozo y b) utilizar los carozos molidos y secos (Cm) para elaborar un producto alimenticio b1) como panificado, mediante el reemplazo parcial de harina de trigo (HT) en la formulación tradicional; o b2) como aderezo (mayonesa o emulsión vegetariana) y c) en los productos elaborados, con Cm como ingrediente, evaluar los atributos organolépticos (Color, Olor, Textura y Gusto) y establecer el grado de aceptabilidad por parte de un panel consumidor. Los resultados, encontrados en los análisis correspondientes a cada objetivo, se presentan a continuación: en el objetivo a) los valores indican que, en el Cm, el componente mayoritario corresponde a la fracción de los carbohidratos (85,8g/100g, sbs, que incluyen fibra dietaria total: 75,9 ± 0,2 g/100gM); le siguen el aceite (8,1 ± 0,1 g/100g, sbs), las cenizas (3,61 ± 0,08 g/100g, sbs) y las proteínas (2,5 ± 0,1 g/100g, sbs); el contenido de Azúcares Reductores fue de 12 ± 1 mg/gM, sbs y la CAAc fue de 0,68 ± 0,07 g/gM, sbs. Respecto al aporte nutricional, el valor energético es de 426 kcal/100g, principalmente por el contenido de carbohidratos y de aceite (contribuyen con el 80% y el 17%, respectivamente); considerando una dieta basada en 2000kcal, el consumo de 100g de Cm cubriría la DDR de aceite (15%), de proteínas (3%) y de carbohidratos (26%). En el objetivo b), ambos productos (b1 y b2) presentaron características *sui generis* en los atributos organolépticos evaluados (Olor, Color, Gusto, Textura), es decir que Cm impartieron sus atributos a los productos elaborados y todo ello se tradujo en el buen grado de aceptabilidad. Por lo expresado anteriormente, se concluye que el Cm posee características nutricionales aptas para ser considerado un alimento y se lo propone como ingrediente nutri-funcional en la formulación de productos alimenticios, tales como panificados y aderezos, de origen vegetal, con características *sui generis*.

Agradecimientos: por los subsidios otorgados SECyT-UNC (Proyecto CONSOLIDAR 2018-2021), a la Secretaría de Ciencia, Tecnología y Posgrado de la Universidad Tecnológica Nacional y al Ministerio de Ciencia y Tecnología – Programa de Generación de Conocimientos 2020- Proyectos de Investigación Orientados (PIO).

Palabras Clave: carozos de aceituna, biocomponentes, alimento funcional, panificado, aderezo.