

HARINA DE TUNA (*Opuntia Ficus Indica*) COMO POSIBLE ADITIVO DE PRODUCTOS CARNICOS

CORONEL DIONELA N.¹; FOGAR, RICARDO A.¹; ROMERO, ANA M.¹;
FERNÁNDEZ, CARINA L.¹ Y ROMERO, MARA C.^{1,2}

¹Universidad Nacional del Chaco Austral – ² CONICET
mara@uncaus.edu.ar

OBJETIVO DESARROLLAR UN PRODUCTO DESHIDRATADO A BASE DE FRUTA DE TUNA (*Opuntia ficus-indica*), OBTENIDO MEDIANTE EL PROCESO DE LIOFILIZACIÓN DE ESPUMAS ALIMENTARIAS EMPLEANDO PLASMA BOVINO COMO ESPUMANTE Y POSTERIORMENTE EVALUAR LAS PROPIEDADES ESPUMANTES DE DICHO PRODUCTO.

METODOLOGÍA

Elaboración de espuma de tuna deshidratada

Muestra

- 5 g de la fruta procesada y tamizada
- Agente espumante: plasma bovino (0%; 0,5%,1%,2%)



- Agitación: Ultraturrax T-25

Espuma



- Liofilización: Rificor-300

Espuma Liofilizada

RESULTADOS



Figura 1: Muestras antes y después de la obtención de la espuma

Los resultados obtenidos indicaron que la muestra que contenía 2 % de plasma fue la que presentó los mayores valores en las propiedades evaluadas, siendo la actividad espumante del 50%, la capacidad espumante del 44,5%, y la estabilidad espumante del 51%. Estas propiedades se atribuyen al balance de los grupos hidrofílicos y lipofílicos presentes en los componentes de la fibra de fruto de tuna.

Determinaciones analíticas

- Actividad espumante
- Capacidad espumante
- Estabilidad de la espuma

