

Título: “Incorporación de un complejo inclusión de B-Ciclodextrina-Fitoesteroles a un producto alimenticio: Yogur.”

Alumno/a: NILVA Silvana Vanesa.

Director/a: Mg. Jimena Olga Mazieres

Co-director/a: Mg. Ana Lía Rossi

Fecha de Defensa: 17/10/2017

RESUMEN

En las últimas décadas se ha podido observar que la población mundial ha optado por consumir alimentos saludables con el fin de mejorar su calidad de vida, es por eso que los consumidores a la hora de comprar eligen productos de origen natural o enriquecidos con nutrientes beneficiosos o protectores, a este tipo de productos se los conoce como alimentos funcionales. Dentro de este grupo, los que se encuentran en creciente desarrollo son aquellos destinados a reducir los niveles de colesterol sanguíneo, es por eso que en la industria alimentaria se generan numerosos productos enriquecidos con diversos nutrientes que cumplen con esta función. En este trabajo se planteó como objetivo incorporar un complejo de inclusión entre β -Ciclodextrina y fitoesteroles, obtenidos a partir del aceite de girasol, a un producto de consumo masivo como lo es el yogur. El primer paso para este trabajo, fue la obtención del complejo anteriormente nombrado. Luego se realizaron pruebas para obtener evidencias de la formación del mismo, además de la ausencia de fitoesteroles libres, utilizando cromatografía en placa delgada (TLC) y Calorimetría Diferencial de Barrido (DSC). Luego se procedió a la determinación de la concentración de fitosteroles presentes por gramo de complejo, para ello se recurrió al uso de la técnica de Lieberman-Burchard. En un paso posterior se determinó la estabilidad del complejo en solución acuosa en distintas condiciones de temperatura y pH, que se corresponden a las usadas en la elaboración del yogur, para la evaluación de los resultados se utilizó cromatografía en capa delgada (TLC). Dado que el mismo no se mantiene estable durante el tratamiento térmico, se decidió incorporar el complejo al yogur una vez finalizada la elaboración del mismo. Una vez incorporado al alimento se hizo evaluación sensorial y estabilidad en el almacenamiento, usando en este último caso también cromatografía en capa delgada, en la que se pudo visualizar que no existe liberación de fitoesteroles luego de una semana en refrigeración.