

Resumen | Presentación en Modalidad Oral

Área Alimentos, Enología y Agroindustrias. *Proyecto en curso*

## Obtención de productos deshidratados en base a frutos rojos y cerezas

### *Obtaining dehydrated products based on red fruits and cherries*

Baeza, R.; Sánchez, V. y Busso Casati, C.

Pontificia Universidad Católica Argentina

Contacto: rosa\_baeza@uca.edu.ar

Palabras clave: frutos rojos, cerezas, deshidratación, antocianinas, color

Keywords: red fruits, cherries, dehydration, anthocyanins, color

El estudio de ingredientes en base a frutos rojos y cerezas resulta de interés para el desarrollo de nuevos alimentos funcionales y colorantes naturales. Estas frutas poseen alto contenido de compuestos antioxidantes como los polifenoles, y atractivo color. El objetivo de los estudios que se están desarrollando es optimizar las formulaciones y condiciones de secado para obtener productos deshidratados con buena estabilidad en el contenido de antocianinas, polifenoles y color. Los productos se obtienen en base a mezclas de jugos con agentes encapsulantes como maltodextrina, almidones modificados, kapa-carragenina, concentrado de proteínas de suero y otros. El secado se realizó por los métodos de liofilización en un equipo FIC-LII- E300-CRT y por secado spray en un equipo Büchi mini spray B-290. El contenido total de antocianinas monoméricas (AMT) se determinó mediante el método de pH diferencial, los compuestos fenólicos (PT) por el método de Folin-Ciocalteu y el color (parámetros L\*, a\* y b\*) en un espectrofotómetro Minolta CM-600d. Además se obtuvieron las Tg por calorimetría diferencia de barrido.

Los productos liofilizados en base a sauco, cassis, maqui y arándano presentaron contenidos de antocianinas entre 75 y 425 mg Cy-3G/100g polvo según la fruta y una retención de PT y AMT mayor al 80% durante el almacenamiento en todos los casos. El color también fue estable durante el almacenamiento. La Tg medida fue de entre 43.1 y 47.3 °C, lo que permite explicar la alta estabilidad al *caking* o colapso. Los productos en base a cerezas obtenidos por secado spray tuvieron máximos de 55% de rendimiento en sólidos, 27 mg /100 g polvo de AMT, 144 mg/100 g polvo de PT con una retención de ambos compuestos luego del secado superior al 98%. Los resultados obtenidos hasta el momento indican alta retención de compuestos bioactivos y buena estabilidad de los productos deshidratados.