

Cerezas en conserva elaboradas con lactitol

Mariela Maldonado^{a,b}, Verónica Ortega^b; Ivana Fernandez^b, Emanuel Condori^b, Walter Piran^b, Emiliano Fonarsin^b, Ariel Marquez^b; Josefina Piccolo^b, Juan González Pacheco^b; Melisa Gomez^b Antonela Persia^b

^a) CONICET, Consejo Nacional de investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina

^b UTN FRM, C. Rodriguez 273 , Ciudad de Mendoza , Argentina

E-mail de contacto: mariela.maldonado@frm.utn.edu.ar

Resumen. El sobrepeso y la obesidad se han convertido en los últimos años en uno de los principales potenciales problemas de salud de cara al futuro. Argentina, se encuentra entre los países con índices más elevados de sobrepeso y obesidad de Sudamérica. La población argentina duplicó los índices de obesidad entre 1980 y 2014. Y no sólo eso: somos el país de Latinoamérica y el Caribe con más hombres adultos obesos. El informe “Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe”, revela que la obesidad en hombres adultos pasó del 12,5% en 1980 al 26,7% en 2014. En cuanto a las mujeres, subió de 15,1 a 30 por ciento”.

Por esto es de gran importancia de elaborar productos reducidos en valor calórico. Los polialcoholes son una oportunidad para reducir no sólo el valor calórico sino aportar al organismo propiedades prebióticas y funcionales. El lactitol es uno de ellos, un edulcorante de carga con un gusto similar al del azúcar. Su estabilidad, solubilidad y baja cantidad de calorías lo hacen apto para una variedad de alimentos bajos en calorías, bajos en grasas o sin azúcar. Su sabor dulce y limpio lo hace ideal para usar con edulcorantes bajos en calorías. Aporta 2 kcal / g en lugar de las 4 kcal/ del azúcar; tiene efecto refrescante y no produce caries. El lactitol atraviesa el tracto gastrointestinal sin ser hidrolizado ni absorbido, es capaz de promover el crecimiento de bacterias colónicas beneficiosas, como las bifidobacterias y los lactobacilos. Las bacterias intestinales fermentan el lactitol, lo cual genera un entorno ácido en el colon por la formación de ácidos grasos de cadena corta. En estas condiciones ácidas, el crecimiento de las bacterias beneficiosas, conocidas como probióticas, se ve favorecido frente al de los patógenos u organismos que causan enfermedades. El lactitol es un excelente ingrediente prebiótico y puede contribuir con la salud de su microflora colónica.

Por esto se realizaron ensayos de formulaciones de cerezas en conserva con lactitol probando su aceptación y preferencia dentro del marco del PID 4413. Se realizaron tres formulaciones de cerezas , una con lactitol al 50% y 50 % de sacarosa , la segunda con lactitol al 25 % y 75 % de sacarosa y un testigo de sacarosa al 100%. De estas formulaciones la más preferida fue la 25% lactitol y 75% de sacarosa , luego la de 50% de sacarosa y 50% de lactitol dejando la última preferencia al tradicional de sacarosa 100%. La degustación fue realizada en el bufet de la UTN FRM en una población mixta de 64 jueces no entrenados con edades entre 15 y 67 años.

Palabras Clave: cerezas en conserva- lactitol-deshidratación osmótica.