

PI3/18-06-EC-06

Desarrollo de un producto cárnico con mejoras nutricionales y de vida útil, mediante el agregado de hojas de Moringa oleífera. Lam cultivada en Argentina

¹Gómez Castro, Ma Laura; ¹Larregain, Claudia; ²Soteras, Trinidad; ²Fernando, Carduza; ²Chamorro, Verónica; ²Grigione Gabriela; ²Pighin Darío; ²Pazos Adriana; ¹Coscarello, Ethel.

¹Universidad de Morón ²Instituto Tecnología de Alimentos - Instituto de Ciencia y Tecnología de Sistemas Alimentarios
Sustentables INTA.CONICET.ecoscarello@hotmail.com

En la Universidad de Morón se dispone de ejemplares de Moringa oleífera. Lam. Se ha estudiado el crecimiento vegetativo de esta planta, el contenido de nutrientes de sus hojas, la composición de las fibras. El objetivo principal de este trabajo fue incorporar propiedades nutraceuticas a una hamburguesa de carne por medio del agregado de polvo de hojas de Moringa oleífera. Lam, sin afectar el contenido de proteínas. Se evaluó el efecto de la adición del polvo de hojas de Moringa sobre atributos sensoriales de hamburguesas de carne bovina. Y se determinó el contenido de proteínas y de fibras en las hamburguesas con mayor contenido de Moringa, y se comparó con una Hamburguesa control. Se prepararon seis hamburguesas de cada tratamiento, Control y al 1%, 2% y 3% de agregado de polvo de hojas de Moringa. Para la cocción se utilizó una plancha de doble contacto portátil a 155°C, durante 11 minutos, siguiendo la metodología de AMSA. Se llevó a cabo un ensayo sensorial, con el fin de evaluar el comportamiento de tres atributos sobre las mismas: olor, apariencia y flavor. Por otro lado, se determinó el contenido de fibras, proteínas de la hamburguesa control y de la hamburguesa de mayor contenido de polvo de moringa. De los resultados obtenidos se desprende una relación directa entre la modificación de la apariencia, olor y flavor en las diferentes formulaciones con la concentración de Moringa. El olor y el flavor de notas vegetales, aumentaron a medida que se incrementa la concentración de Moringa. La hamburguesa Control y la de Moringa al 3% contienen similar concentración de proteínas de $21g \pm 0,5g$, y el contenido de fibras en la hamburguesa Control es de $4 \pm 0,7 g$ y en la Hamburguesa con Moringa al 3% de $12g \pm 1,2 g$ en 100g del producto. Desde el análisis sensorial el color de las hamburguesas se sumaría positivamente, al conjunto de características distintivas, que harían que este producto se posicione como gourmet. Se proyectan otros estudios, con el fin de obtener el efecto que generan estos cambios al consumidor, incluyendo encuestas en eventos alusivos. Con respecto a la incorporación de fibras por medio del agregado de Moringa, es un antecedente favorable a la calidad nutraceutica del producto sin perder el contenido proteico.

Palabras clave: Moringa oleífera. Lam; producto cárnico; análisis sensorial; fibras; proteínas