

Desarrollo de productos cárnicos con bajo contenido en sodio, adicionados con sustancias prebióticas y microorganismos potencialmente probióticos

Zogbi, Ana Paola y Aleu, Gonzalo y Lavari, Luisina y Arrieta, Marina y Agüero, Nadia y Rosmini, Marcelo R. (2010) *Desarrollo de productos cárnicos con bajo contenido en sodio, adicionados con sustancias prebióticas y microorganismos potencialmente probióticos*. [Proyecto de Investigación]

El texto completo no está disponible en este repositorio. ([Solicitar una copia](#))

Resumen

El objetivo del trabajo es el desarrollo de productos cárnicos bajos en sodio, adicionados con sustancias prebióticas y bacterias con capacidad probiótica, se trabajará con cultivos iniciadores comerciales y con cepas microbianas indígenas, provenientes de fabricas de chacinados, aisladas e identificadas, a las que se le probarán sus capacidades probióticas en ensayos in Vitro, a partir de las que mejores resultados se obtengan se elaborarán diferentes productos cárnicos (emulsiones cárnicas y embutidos crudo-curados) sobre la base de formulaciones regionales modificadas en su contenido de sodio (2,5 %, 2%, 1,5%, 1%, 0,5 %) y con el agregado de fibra de cítricos en diferentes concentraciones (0,5%, 1%, 2.5% y 5 %), a nivel escala piloto y en condiciones de producción industrial de volúmenes controlados, se compararán con productos elaborados a partir de la incorporación de cultivos iniciadores comerciales con capacidad probiótica, con la misma formulación, a fin de comparar los resultados obtenidos con los diferentes inóculos. Se realizarán las siguientes determinaciones analíticas: pH, color, TPA (análisis instrumental de perfil de textura), humedad, proteínas y lípidos totales, contenido de sodio, recuento de microorganismos probióticos durante las etapas de elaboración y almacenamiento para determinar viabilidad de los mismos en el producto final. También se realizará la evaluación sensorial de los productos obtenidos A través del proyecto se pretende atender la demanda de los consumidores, con mayor variedad de productos que posean características que sean benéficas para la salud.

Tipología documental: Proyecto de Investigación

Información adicional: Inicio del proyecto: año 2009

Palabras clave: Tecnología de los alimentos. Productos cárnicos. Bajos en sodio. Probióticos. Fibra

Descriptores: [S Agricultura > SF Cultura de los animales](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Agropecuarias](#)