

MANÍ TOSTADO SALADO CON AGREGADO DE CONSERVANTES NATURALES

Olmedo, RH¹; Fraire, JP¹; Nepote, V²; Mestrallet, MG¹ y Grosso NR¹
1-Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC) – IMBIV-CONICET
2-ICTA – Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (UNC) – IMBIV – CONICET
rolmedo@agro.unc.edu.ar

Introducción

Los alimentos como el maní que poseen en su composición química un alto contenido de lípidos son susceptibles de sufrir reacciones de oxidación haciendo que este producto disminuya su calidad química, sensorial y nutricional. El maní contiene un 50% de lípidos en su composición química. El maní frito es el producto de maní habitualmente consumido por la población sin contar aquellos productos de maní utilizados como ingredientes de otro producto alimenticio. El producto maní frito está más propenso a oxidarse debido a la calidad del aceite de fritura y al control del proceso de cocción generando sabor amargo y oscurecimiento del producto. El maní tostado como alternativa de consumo, presenta menor dificultad en la elaboración y una mayor vida útil debido a que en el proceso de cocción por calor seco además de no incorporar aceite de fritura que aporta sabor alterando el sabor *sui generis* del maní. El agregado de conservantes naturales (aceites esenciales) prolongaría la vida útil de manera de no utilizar conservantes químicos. El maní tostado satisface el deseo de consumidores de alimentos más saludables y el agregado de estos aceites esenciales aportan propiedades funcionales al alimento elaborado. El objetivo es determinar la estabilidad oxidativa que presenta el maní tostado con agregado de conservantes naturales (aceites esenciales).

Materiales y Métodos

Se utilizaron semillas de maní blancheadas, maduras y saludables (*Arachis hypogaea* L.), de un tamaño de 38/42 granos por onza (cosecha 2010). Las semillas fueron provistas por la compañía Lorenzatti, Ruescht y Cía de Ticino, Córdoba, Argentina.

Se procedió a tostar en un horno con aire a convección durante un periodo de 25 minutos a 160°C para obtener un tostado medio (L=50). Posterior al tostado, el maní fue glaseado con aceite de girasol con el agregado de 0.02% p/p de aceite esencial con respecto al peso del maní y sal. Se utilizó aceite esencial de laurel, orégano y romero. Se obtuvieron los siguientes productos: Maní tostado (MT), maní tostado con laurel (MT-L), maní tostado (MT-O), maní tostado con romero (MT-R) y maní tostado con BHT (MT-BHT).

Se almacenaron durante 84 días y se tomaron muestras a los días 0, 28, 56 y 84 días. Se analizaron las variables químicas de oxidación: Índice de peróxido y anisidina. Se realizó medios con desvíos estándar.

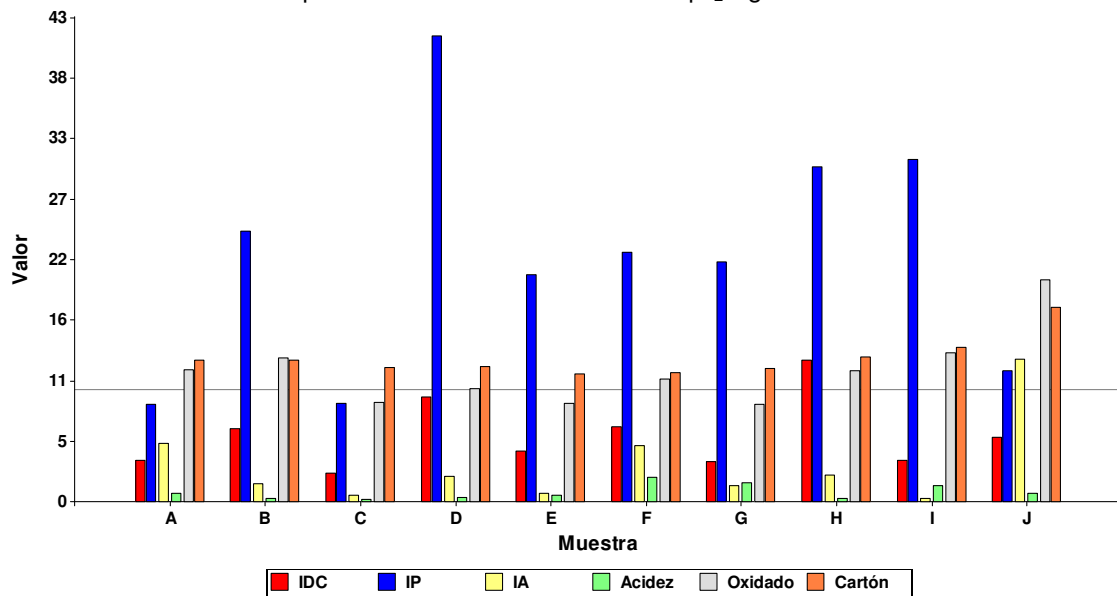
También se realizó un muestreo de diferentes productos comerciales de maní frito para poder evaluar el estado oxidativo en función de las variables químicas de la oxidación, acidez y atributos sensoriales de oxidado y rancio. Los análisis se realizaron por triplicado.

Resultados y Discusión

El 80% de los productos de maní frito presentan oxidación con valores superiores a los permitidos por el código alimentario argentino evidenciando atributos sensoriales de oxidado y rancio. El maní tostado presenta valores de 8 meqO₂/kg al cabo de 84 días mostrando valores por debajo de lo máximo permitido por el código alimentario argentino. Los tratamientos con el agregado de aceites esenciales presentaron protección frente a los procesos oxidativos con valores menores a los encontrados en el maní tostado control (valores cercano a 4 meqO₂/Kg). El aceite esencial de laurel evidenció la mayor protección con respecto a los demás aceites esenciales. El índice de anisidina se comportó de manera similar al producto pero los valores de los tratamientos con el agregado de aceite esencial no presentaron diferencias entre ellos.

El maní tostado presenta menor oxidación en comparación con el maní frito. El maní tostado con el agregado de aceites esenciales presentó protección en contra de los procesos oxidativos con respecto al maní tostado control aportando estabilidad oxidativa con mayor vida útil del producto.

Gráfico de barras en donde se expresan los valores obtenidos de las distintas muestras para los índices de peróxido (IP), dienos conjugados (IDC), anisidina (IA) e índice de acidez y para los atributos sensoriales oxidado y cartón. La línea de corte corresponde a un valor de IP de 10 meqO₂/Kg



Gráficos de variables químicas de oxidación (índice de peróxidos y de anisidina) para los tratamientos de maní tostado con el agregado de aceites esenciales.

