



[Acerca de AATA](#) - [XV Congreso CYTAL](#) - [Distinciones](#) - [Sponsors](#) - [Auspiciantes](#) - [Programa Científico](#) - [Disertaciones](#) - [Trabajos Científicos](#)

## RESÚMENES

### Áreas Temáticas

**Microbiología, toxicología e inocuidad de alimentos**

**Química de alimentos**

**Ingeniería de Alimentos**

**Alimentos, nutrición y salud**

**Evaluación sensorial**

**Estructura de alimentos, nanotecnología**

**Tecnologías tradicionales y emergentes de conservación**

**Nuevos alimentos, aditivos e ingredientes**

**Sustentabilidad en la cadena alimentaria**





Acerca de AATA - XV Congreso CYTAL - Distinciones - Sponsors - Auspiciantes - Programa Científico - Disertaciones - Trabajos Científicos -

## AUTORIDADES DEL XV CONGRESO CYTAL

### Comité Organizador

Integrantes: **Ing. en Alimentos Gabriel Durand**, **Ing. en Alimentos Patricia Hartenstein**, **Dra. Carmen Peralta Sanhueza**, **Dra. Paula Salas**, **Dra. Susana Socolovsky**, **Lic. Mercedes Zocchi**.

Coordinador: **MSc. Gustavo Locati**

### Comité Científico y Tecnológico

**Ing. María Angélica Bianchi** (AATA-UJTN), **Ing. Ricardo Cravero** (Ex SANCOR-Consultor), **Dra. Lía Gerschenson** (CONICET – UBA), **Dra. Sandra Guerrero** (CONICET-UBA), **Dra. Cristina Ferrero** (CONICET-UNLP, CIDCA), **Dra. Noemí Zaritzky** (CONICET – UNLP, CIDCA), **Ing. Susana Vidales** (AATA – UNLU)

Coordinador: **Dra. Stella Alzamora** (AATA – CONICET-UBA)

### Evaluadores de Trabajos Libres

Dr. **Guillermo Hough**

Dr. **Sergio Ramón Vaudagna**

Dra. **Alicia Califano**

Dra. **Andrea Bibiana Nieto**

Dra. **Liliana Zago**

Dra. **María Cecilia Puppo**

Dra. **Patricia Ronayne de Ferrer**

Dr. **Jorge Lozano**

Dr. **Gustavo Alberto Polenta**

Dra. **Carmen Campos**

Dra. **Ana María Rojas**

Dra. **Carola Greco**

Dra. **Marcela Tolaba**

Dra. **Natalia Szerman**

Dra. **Roxana Verdini**

Dr. **Rodolfo Mascheroni**

Dr. **Héctor Lucas González**

Dra. **Silvia Resnik**

Dra. **Analia Abraham**

Dra. **Carolina Scheber**

Dra. **María Alejandra García**

Dra. **Patricia Andrea Della Rocca**

Dra. **Silvia Raffellini**

Dr. **Sergio Giner**



Copyright 2015 | Asociación de tecnólogos alimentarios.  
Todos los derechos reservados.

# ESTABILIDAD QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA Y SENSORIAL DE SALCHICHAS TIPO FRANKFURT ELABORADAS CON ANTIOXIDANTES NATURALES PROVENIENTES DEL TEGUMENTO DE MANÍ

BARRIONUEVO Guillermina <sup>1\*</sup>, ENRICO Mabel <sup>1</sup>, LARRAURI Mariana <sup>4</sup>, RYAN Liliana <sup>2</sup>, MONJE Eloísa <sup>2</sup>, GAYOL M Fernanda <sup>3</sup>, GROSSO Nelson R <sup>4</sup>, NEPOTE Valeria <sup>1</sup>

<sup>1</sup>FCEFYN-UNC. ICTA, IMBIV-CONICET. Av. Velez Sarsfield 299. Córdoba, Argentina

<sup>2</sup> Escuela de Nutrición, FCM-UNC. Enrique Barros s/n. Córdoba, Argentina

<sup>3</sup> Facultad de Ingeniería, UNRC. Ruta 36 km 601. Río Cuarto, Córdoba, Argentina

<sup>4</sup> FCA – UNC, Ing. Agr. Feliz Marrone 746. Córdoba, Argentina

[guibarrionuevo@gmail.com](mailto:guibarrionuevo@gmail.com)

El tegumento de maní es un residuo del proceso del blanchado. Posee elevado contenido de sustancias fenólicas antioxidantes constituyendo una materia prima de la cual se pueden extraer estos antioxidantes naturales de grado alimentario. El objetivo de este trabajo fue comparar la estabilidad de salchichas tipo Frankfurt elaboradas con conservantes artificiales y polifenoles extraídos del tegumento de maní. El tegumento de maní fue deslipidizado utilizando n-hexano en Soxhlet durante 6 horas. El extracto (R) se obtuvo por extracción sólido-líquido (lixiviación) utilizando una mezcla etanol-agua 70/30 v/v. Las salchichas fueron elaboradas en una empresa de Villa General Belgrano (Córdoba, Argentina) según su fórmula comercial. Se elaboraron 3 diferentes muestras: salchicha tipo Frankfurt con aditivos artificiales (dextrosa, ácido ascórbico, eritorbato de sodio, sal fina, nitrito de sodio, nitrato de sodio, pirofosfato de sodio, tripolifosfato de sodio, metafosfato de potasio, hexametáfosfato de sodio, pirofosfato de sodio) (F), salchicha con 0,2% p/p de extracto de tegumento de maní y sin aditivos artificiales (R) y salchicha sin conservantes naturales ni artificiales (C). Las muestras fueron almacenadas en heladera a 4 °C en sus embalajes originales (bolsas de polipropileno de alta barrera selladas al vacío) por un lapso de 115 días en total. Se tomaron muestras en los siguientes días: 0, 12, 23, 37, 62, 94 y 115 días. Por cada extracción se realizaron las siguientes determinaciones químicas: índice de peróxidos (IP) y dienos conjugados (DC); análisis microbiológicos: recuentos de bacterias aerobias mesófilas, de bacterias coliformes, de hongos y levaduras, *Echerichia Coli*, y *Salmonella*; y análisis sensorial descriptivo (atributos de apariencia, textura, sabor, gusto y factor de sensación). Los ensayos se realizaron en tres repeticiones, y se analizaron estadísticamente (ANOVA y LSD, para  $\alpha = 0.05$ ). IP y DC se incrementaron en las muestras a lo largo del almacenaje. El producto C resultó con IP superior a las otras muestras a partir del día 12, mientras que tuvo DC superior en el día 115. Sensorialmente las muestras F y R solo se diferenciaron inicialmente en los atributos de apariencia, y durante el almacenaje la mayor parte de los atributos no cambiaron significativamente. El producto C tuvo mayores recuentos de bacterias aerobias mesófilas, hongos y levaduras a lo largo del almacenaje en comparación con F y R, sin diferencias entre estas últimas. Tanto los conservantes artificiales como los naturales tuvieron un efecto positivo y similar en la conservación química y microbiológica de las salchichas. Sin embargo, sensorialmente se observaron diferencias en cuanto a los atributos de apariencia cuando se utilizaron antioxidantes naturales. El extracto del tegumento de maní posee propiedades conservantes en este tipo de producto, pudiendo ser utilizado para reemplazar total o parcialmente a los aditivos artificiales.

Palabras clave: tegumento de maní, salchichas, antioxidantes