

**Título** Evaluación de puré de palta tratado con altas presiones hidrostáticas con agregado de extracto de carozo de palta

---

**Tipo de Producto** Ponencia resumen

---

**Autores** Grimaldi G., Ohanian Dergazarian M.V, Denoya G., Sanow L.C. y Rodríguez S.D.

---

Publicado en: XVI CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

**Código del Proyecto y Título del Proyecto**

---

A17T02 - Evaluación del puré de palta tratado mediante altas presiones hidrostáticas y empleando extractos naturales

---

**Responsable del Proyecto**

---

Silvio Rodríguez

---

**Línea**

---

AN: Desarrollo y Análisis de alimentos

---

**Área Temática**

---

ABI: Alimentos, Biotecnología, Bioinformática

---

**Fecha**

---

Septiembre 2017

---

# EVALUACIÓN DE PURÉ DE PALTA TRATADO CON ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS CON AGREGADO DE EXTRACTO DE CAROZO DE PALTA.

Grimaldi G.<sup>1\*</sup>, Ohanian Dergazarian M.V.<sup>1\*</sup>, Denoya G.<sup>2\*\*</sup>, Sanow L.C.,  
Rodríguez S.D.<sup>3</sup>

\*\* denoya.gabriela@inta.gob.ar

\* Estos autores contribuyeron en forma equitativa en la realización del trabajo.

1. Instituto de Tecnología (INTEC), Universidad Argentina de la Empresa (UADE)
2. Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA), INTA-Castelar.
3. Departamento de Biodiversidad y Biología Experimental, FCEN-UBA.

Los métodos tradicionales de conservación, traen asociados efectos indeseados sobre los productos que se desea conservar. Hoy en día los consumidores prefieren alimentos que posean similares características de los productos frescos y es debido a ello que diferentes tecnologías emergentes han sido revalorizadas. El empleo de altas presiones hidrostáticas (APH) en alimentos consiste en exponer al producto envasado a un nivel de presión durante un tiempo determinado. Dicho tratamiento, se emplea frecuentemente de manera comercial en productos semisólidos y tiene la ventaja de la reducción de la carga microbiana y la inactivación de enzimas que catalizan reacciones de deterioro tales como las polifenoloxidasas o las peroxidasas. La eficacia del proceso de APH como estrategia de preservación se ve magnificada cuando se aplica al producto una segunda barrera como lo es el descenso del pH o incluso la incorporación de extractos naturales sobre los productos antes del tratamiento por APH. Además, ha sido reportado el empleo de un extracto obtenido de las semillas de palta como agente colorante y antioxidante en otros productos. Habiendo mencionado lo anterior, en el presente proyecto se plantea evaluar la posibilidad del empleo de dos extractos naturales (cebolla y otro obtenido de las semillas de palta) en combinación con el tratamiento por altas presiones hidrostáticas (600 MPa por 3 min, condiciones que se utilizan comercialmente para la preservación del puré de palta envasado al vacío. Por otro lado, también se plantea el empleo de un descarte del mismo proceso (los carozos de la palta), agregando valor e innovación a dicho proceso.

Se obtuvieron los extractos de cebolla en polvo y semillas de palta por extracción con solvente (etanol/agua) asistida mediante ultrasonido. Los mismos fueron caracterizados mediante las técnicas de determinación de capacidad antioxidante (ABTS) y contenido de polifenoles totales (Folin-Ciocalteu).

El puré de palta fue mezclado en contenedores junto con los extractos y el pH se ajustó a un pH de 4.5 con ácido cítrico. Inmediatamente después, se envasaron al vacío en bolsas de 50g cada muestra (por triplicado) y se sometieron al proceso de APH (600 MPa, durante 3min).

Se almacenaron las muestras refrigeradas durante un mes y se determinaron los siguientes parámetros: características cromáticas, análisis sensorial, carga microbiana, capacidad antioxidante (ABTS), fenoles totales (Folin-Ciocalteu), actividad enzimática de polifenoloxidasas (PPO) y lipooxigenasas (LOX).

Se pudo observar que tanto el extracto de carozo de palta como el de cebolla en polvo el empleo de etanol como solvente no mejoran la extracción de compuestos antioxidantes en forma significativa. Además, el extracto de cebolla presentó menor contenido de polifenoles totales con respecto al del carozo de palta y menor capacidad antioxidante. Analizando los resultados obtenidos se propone que el extracto de carozo de palta es un buen reemplazo del ácido ascórbico empleado como antioxidante típicamente en este tipo de productos.

Palabras clave: puré de palta, altas presiones hidrostáticas, extracto de carozo de palta.