

2. INTRODUCCIÓN

El sabor, la apariencia, la textura y, actualmente, el aporte calórico de los alimentos fritos son los factores de calidad más importantes en el mercado. Los consumidores no sólo buscan características sensoriales atractivas, sino que se preocupan por el valor nutricional del alimento; el balance de ácidos grasos, el tipo de grasa o aceite utilizado y qué tanto de ellos permanece en el alimento.

La importancia que tienen los aceites en el freído es alta, ya que se vuelven componentes del alimento y sirven como medio de transferencia de calor al mismo tiempo que contribuyen con factores de calidad como la textura y sabor característicos. Sin embargo, las altas temperaturas y los largos periodos de tiempo durante el freído pueden producir compuestos dañinos en grasas y aceites, así como un producto con calidad sensorial inaceptable.

El deterioro del aceite depende de varios factores: el tipo de proceso de freído, la temperatura, la intermitencia entre enfriar y calentar, el grado de insaturación del aceite utilizado, el alimento, la luz y el mantenimiento del equipo de freído.

En algunos restaurantes o establecimientos donde se utiliza regularmente el freído, los métodos para determinar la vida útil del aceite se basan en el olor, la formación de espuma o el sabor de los alimentos freídos; sin embargo, se debe establecer el tiempo de vida útil, dependiendo del tipo de aceite, basándose en aspectos químicos (peróxidos, radicales libres) y en las características que produce en el alimento frito ese tipo de aceite.

Un alimento ampliamente utilizado en freído es la papa. Su producción ha tenido un importante crecimiento desde la década de 1960. Por lo menos en América Latina se producen cerca de 8 millones de toneladas anualmente. El principal uso de este tubérculo es para procesamiento como papas fritas (hojuelas), papas prefritas (a la Francesa) y papas congeladas y deshidratadas.

Los recientes cambios en el estilo de vida y los hábitos de consumo han ocasionado una mayor demanda de productos procesados o semiprocados. En el caso de la papa esto ha significado un crecimiento continuo de la industria de su procesamiento.

Por lo anterior, en esta investigación se estudiará la degradación de dos diferentes tipos de aceites durante el freído y su influencia en la calidad sensorial de papas a la Francesa.