

1. INTRODUCCIÓN

Se han desarrollado productos novedosos con alta calidad nutrimental y microbiológica procedentes de fuentes nutritivas, como la soya. En 1983 el Departamento de Agricultura de Estados Unidos autorizó el uso de la soya y de otros alimentos a base de proteínas vegetales, debido a que desde el punto de vista económico y comercial, esta leguminosa es un cultivo importante en el mercado internacional.

En el siglo XX la soya fue traída a América y se hizo famosa por sus valores nutricionales, comparándola con el trigo y el maíz, la soya contiene alta calidad en proteínas, materias grasas productoras de energía, carbohidratos y vitaminas.

La leche de soya se define como el extracto acuoso del grano o una dispersión estable de la proteína de soya en agua. La leche de soya es de gran importancia debido a su fuente proteínica ya que el 50% de la población adulta en Asia, Medio Oriente y América Latina, es intolerante a la lactosa. Por esta razón es importante producir leche de soya con características que satisfagan las necesidades nutricionales y los requerimientos de calidad microbiológica y sensorial.

El tofu o queso de soya está formado por la precipitación de las proteínas de leche de soya usando calcio o alguna sal. Se originó en Asia y actualmente su consumo se ha incrementado en otros países. Para producir un tofu que cumpla con las características nutritivas, microbiológicas y sensoriales establecidas por la Asociación Americana de Soya, es necesario tomar en cuenta el tipo de grano de soya que se utiliza, así como la calidad de la leche a ocupar y las etapas del proceso.

Para obtener productos seguros en cuanto a presencia de microorganismos, se utilizan tratamientos térmicos, como la pasteurización. Sin embargo, estos tratamientos generan cambios en el valor nutrimental, así como en los atributos sensoriales.

Con el fin de obtener productos seguros y de alta calidad microbiológica, se han desarrollado métodos de conservación como lo es la refrigeración, donde se evalúan los cambios microbiológicos para disminuir poblaciones microbianas en varios tipos de alimentos, sin provocar modificaciones severas en la composición química y propiedades fisicoquímicas, mediante el uso de distintos agentes antimicrobianos, a diferentes concentraciones.

De ahí la importancia de este trabajo, que tiene como objetivo evaluar la efectividad del sorbato de potasio, benzoato de sodio o su mezcla, como agentes antimicrobianos para prolongar la vida práctica de anaquel de tofu, bajo condiciones de refrigeración.