

1. RESUMEN

La soya es uno de los cultivos más importantes a nivel mundial que se caracteriza por ser una rica fuente de aceite y proteínas de alto valor nutricional. Los productos hechos con soya y sus derivados poco a poco han invadido el mercado internacional.

En México su uso es limitado, por lo que realizando este estudio se pretende aprovechar las propiedades de la soya, en especial del aceite, incursionando en el diseño de nuevos productos con características similares a los existentes en el mercado.

Con dicha finalidad se elaboró un aderezo tipo italiano con diferentes fuentes de ácido (ácetico-cítrico-mezcla), 2 niveles de lecitina (0.5-1%) y almacenado a dos temperaturas diferentes (25 y 30°C), para evaluar su comportamiento a través del tiempo de almacenamiento.

Como parámetro de comparación se realizaron aderezos del mismo tipo, elaborados con la misma formulación, variando el tipo de aceite (maíz).

Se caracterizaron las muestras elaboradas evaluando sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales a diferentes tiempos, comparando los resultados obtenidos con los de aderezos comerciales del mismo tipo y con las normas mexicana. Además se analizó su comportamiento reológico, estableciendo el modelo que mejor predice su comportamiento de flujo.

Para los parámetros fisicoquímicos se obtuvieron resultados similares a los reportados por la norma mexicana para este tipo de productos. Se realizó un análisis estadístico de estos parámetros evaluando el efecto del tipo de aceite utilizado, nivel de lecitina y temperatura de almacenamiento en las propiedades evaluadas.

En cuanto al porcentaje de acidez no se reportó diferencia estadísticamente significativa con respecto al tipo de aceite, nivel de lecitina y temperatura de almacenamiento para todos los sistemas evaluados

El comportamiento reológico fue evaluado para cada sistemas encontrando que éste puede ser definido por el modelo de ley de potencia para fluidos pseudoplásticos, observando para todos los sistemas que a medida que el tiempo de almacenamiento aumenta, el índice de flujo (n) se incrementa y el coeficiente de consistencia (K) disminuye.

También se llevó a cabo un análisis sensorial evaluando los atributos de sabor, textura y aceptabilidad general para los cuales no se encontró diferencia estadísticamente significativa. En donde las mayores calificaciones fueron obtenidas por los aderezos elaborados con aceite de soya.