



Coordinación de Programas de Posgrado

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos

Universidad de Sonora. Campus Hermosillo

SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2024-2

Elaboración y caracterización de una bebida funcional de mezclas de frutas adicionada con malta de garbanzo

Melanie Sophia Nidez Miranda

Lugar, fecha y hora: Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 05 de diciembre de 2024, 10:30 horas.

Resumen

En las últimas décadas la obesidad es un reto mundial esto es debido a su alta prevalencia, en etapas tempranas está asociada con problemas graves. Una de las principales causas es el consumo de bebidas con altos contenidos calóricos como: bebidas carbonatadas, bebidas con altos contenidos de azúcar, bebidas energéticas. Las bebidas funcionales son las que ofrecen un beneficio para la salud, no sólo por su contenido nutritivo, sino por sus componentes fisiológicos. Se puede definir como una bebida lista para consumirse que contienen en su formulación uno o más ingredientes funcionales que son no tradicionales que demuestran ser benéficas para la salud, son muy utilizadas las frutas, como la pitaya y granada, además de leguminosas como el garbanzo, que contienen compuestos fenólicos que son considerados compuestos bioactivos debido a su capacidad antioxidante. Por lo que el objetivo es elaborar y caracterizar una bebida funcional de mezcla de granada y pitaya, con la adición de malta de garbanzo. Para elaborar la bebida: se lavarán los frutos se obtendrá el jugo se prepararán las mezclas se pasteurizarán, se envasarán en botellas de vidrio oscuras, y se almacenarán a 4°C. A las materias primas se les realizarán pruebas físicas y químicas.

A la bebida se les realizará: fenoles totales, capacidad antioxidante: TEAC, ABTS y DPPH y evaluación sensorial. Por un mes de almacenamiento: pH. Por el método 981.12 de la AOAC, Sólidos solubles (°Brix); método 932,12 AOAC, Color: En un colorímetro Konica Minolta. Pruebas microbiológicas: Mohos, levaduras y coliformes fecales. Además de fenoles totales, capacidad antioxidante: TEAC, ABTS y DPPH.

Palabras clave: Bebida funcional, pitaya, granada, garbanzo.

