

DESARROLLO DE UNA CREMA UNTABLE A BASE DE BEBIBLE DE SOYA

Walter Joan Prada Monsalve
Tecnólogo de Alimentos
Tecnológica FITEC
walterjoan@gmail.com

RESÚMEN. El presente artículo relata de manera breve el desarrollo de un nuevo producto a base de soya, que contribuya y diversifique los existentes en el mercado. Esto es posible gracias al auge de los alimentos nutraceuticos, y a que la soya aporta nutrientes que son vitales para el cuerpo humano. Un producto unttable ofrece la ventaja de consumo en cualquier momento o como acompañante de otros alimentos, cosa que no se puede decir de otros productos.

La importancia del consumo de soya en personas adultas, radica en la disminución de ciertos tipos de cáncer, regulación del azúcar en la sangre y mengua de los síntomas de la menopausia.

Palabras clave: soya, unttable, crema, bebida, desarrollo, nutrientes.

ABSTRACT. This article briefly describes the development of a new soy-based product that contributes and diversify the existing market. This is possible thanks to the rise of food nutraceuticals as soy provides nutrients that are vital to the human body. A spread offers the advantage of consumption at any time or as an accompaniment to other foods, which can not be said of other products.

The importance of soy consumption in adults, lies in the reduction of certain cancers, regulating blood sugar and waning of symptoms of menopause.

Keywords: soy, spreadable, creamy, drinkable development, nutrients.

1. INTRODUCCIÓN

El auge existente en el mercado por alimentos que vayan un paso más que el simple hecho de nutrir nuestro cuerpo, que aporten beneficios a la salud, como reducir el riesgo de padecer enfermedades o que mitiguen los síntomas, lleva constantemente a investigaciones de todo tipo de productos que sean agradables al paladar y sobre todo que suplan esta condición.

La mira esta puesta en alimentos como la soya por ser esta un grano que contribuye en gran medida a mitigar enfermedades y/o síntomas de enfermedades.

En la industria, se le daba un uso a la soya pero como mejoradora de texturas y retenedores de humedad, se extraía aceite de ésta, pero solo hasta hace poco se empezó a sacar al mercado productos como la mal llamada leche de soya, y es que a partir de este momento, en este documento se tratará como bebida de soya, ya que la leche según el decreto 616 del 2006, *“es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior”*.

Entre los productos que se comercializan con base soya y que aportan beneficios a la salud, se encuentran el tofu, bebida de soya, yogurt, kumis, arepas, pan y tortas con harina de soya y margarina de soya, pero en el mercado no se encuentra una crema que sea unttable y que no sea de base grasa, sino por el contrario, de base bebida de soya.

2. METODOLOGÍA

Se empleó inicialmente la metodología de prueba y error con el fin de enriquecer una margarina común de las ya existentes en el mercado, como el proceso realizado es artesanal, no se logró nada, por lo cual se empleó el diseño experimental 12x1, en la cual se realizan doce pruebas distintas y en base a esto se escoge solo una para posterior diseño de panel sensorial.

Inicialmente se revisaron los procedimientos para la realización de algunos productos de soya como la mayonesa, el bebida de soya y el tofu.

Gracias a documentos especializados de argentina principalmente, y que de manera sencilla explican el proceso, se logra establecer una formulación inicial, la cual daría pie para ajustes.

Partiendo del proceso para elaborar un bebible de soya con menor cantidad de agua que la contenida normalmente, se realizan las pruebas respectivas. Las plasmadas en este documento son solo cuatro, las mas relevantes para el proceso, las demás cambiaron sutilmente en uno o dos ingredientes, pero que no modificaron de manera importante el resultado.

La prueba uno en la cual se empleó bebible de soya, aceite de soya, acido cítrico y sabor mantequilla, dio como resultado un producto muy líquido y acido.

Para la prueba dos, se emplean los mismos insumos que en la primera etapa, con la adición de sal, disminución de la cantidad de acido cítrico y aceite, arrojó un producto de sabor agradable pero liquido.

Continuando con varias pruebas en las que se modifican las cantidades de aceite, sal y acido cítrico, con el fin de lograr una sinergia en el producto, y descubrir el mismo resultado o al menos uno similar pero que aun no cumple con las condiciones requeridas, se decide emplear un tipo de espesante, partiendo inicialmente con la okara que es el producto resultante de la separación de la parte sólida de la líquida en la elaboración del bebible.

La okara no era suficientemente fuerte para espesar el bebible, y es necesario aclarar que se le adicionaron además ingredientes manejados anteriormente.

La prueba número once tenía un espesante industrial, sin gluten, conservando así el hecho de desarrollar un producto que sirva para personas que buscan en la soya un alimento sin este componente.

El resultado como era de esperarse fue satisfactorio organolépticamente, pero aun así se podía realizar un ajuste en cuanto a la sal.

La prueba doce fue finalmente el ajuste en la sal, para darle un sabor más agradable.

3. RESULTADOS

Las pruebas con la variación de los diferentes ingredientes, permitieron llegar al empleo de un espesante que permitiera la untabilidad del producto, sin limitar el consumo de este a celíacos.

El hecho de basarse en fuentes confiables que ya han realizado pruebas y/o estudios al respecto, brinda la oportunidad de avanzar en conocimiento.

Adicional a esto, el verdadero éxito de este proyecto consistió en el aprendizaje sobre la importancia de la soya en la alimentación.

4. REFERENCIAS

Decreto 616 de 2006, por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.
http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/decreto_616_2006.pdf

LA SOYA EN SU MESA
Secretaría de agricultura ganadería pesca y alimentación
Instituto nacional de tecnología agropecuaria
Centro regional Chaco - Formosa
Estación experimental agropecuaria Sáenz Peña

LA SOYA, SUS PRODUCTOS Y APLICACIONES
http://www.soyamex.com.mx/ASA%20SOY%20101%20OR%20CHEFS_27may09-HIGH.pdf