

Fermentos Lácticos una alternativa Biotecnológica en la Industria de Productos Diferenciados de Soja

Conocimiento derivado
Seminario
ACSOJA 2015



11 DE JUNIO DE 2015
Bolsa de Comercio de Rosario

Dra. Ing. Marisa S. GARRO
Investigadora CERELA-CONICET-CCT Tucumán



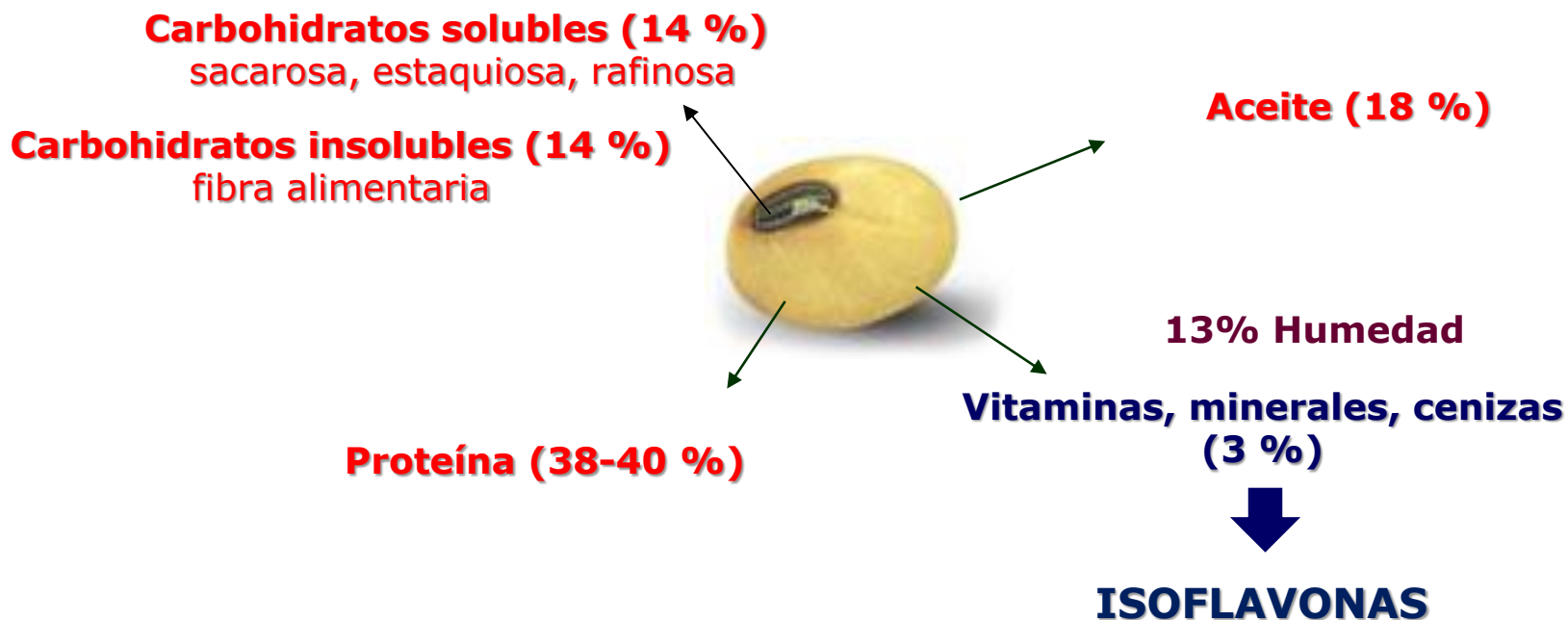


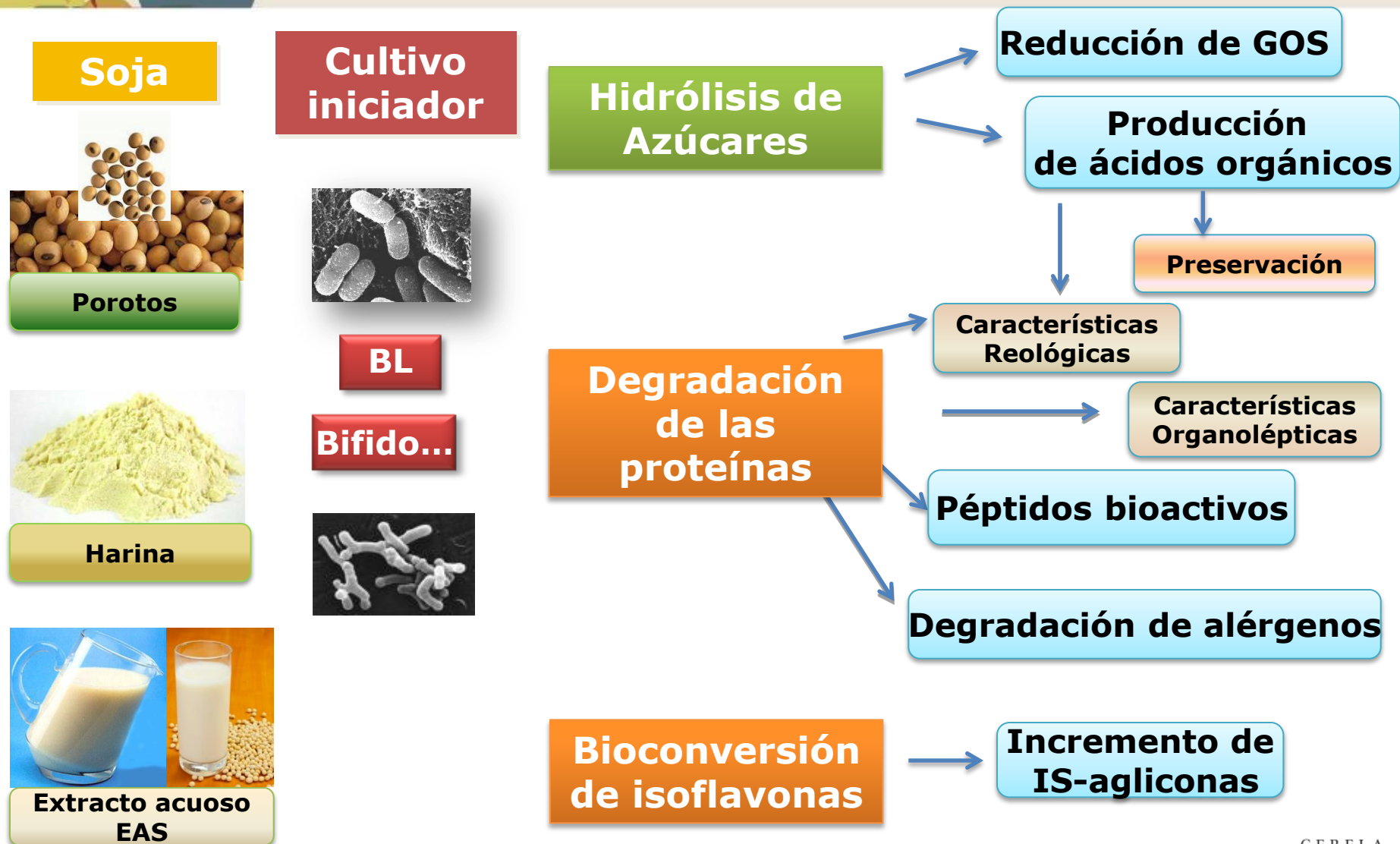
COMPOSICIÓN DE LA SOJA



Macronutrientes ■

Micronutrientes ■







Soja



Azúcares

Reducción factores
antinutricionales

Preservación

Características
reológicas

Características
Organolépticas

Proteínas

Reducción
alergenicidad

Capacidad antioxidante

Péptidos bioactivos

Enfermedades
cardiovasculares

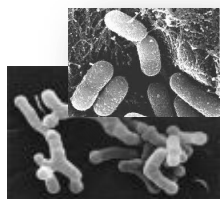
Isoflavonas

**Incremento de
IS-agliconas**

Diabetes y
Obesidad

Menopausia

**Cultivo
iniciador**



BL

Bifido...



Fermentos lácticos
Soja

**Bebida
fermentada**

**Productos de soja
diferenciados**



- Cepas con capacidad para crecer y desarrollar en soja. Productoras de aroma y textura
- Cepas productoras de alfa-galactosidasa, reducción de alfa-galactooligosacáridos (α -GOS)
- Cepas con acción proteolítica
- Cepas productoras de peptidos con acción antioxidante y reducción de proteínas alergénicas
- Cepas productoras de beta-glucosidasa, incrementan la biodisponibilidad de isoflavonas agliconas en productos de soja

«tipo» yogur

con reducido contenido en oligosacáridos (α -GOS)
productores de flatulencia

Mayor digestibilidad de proteínas

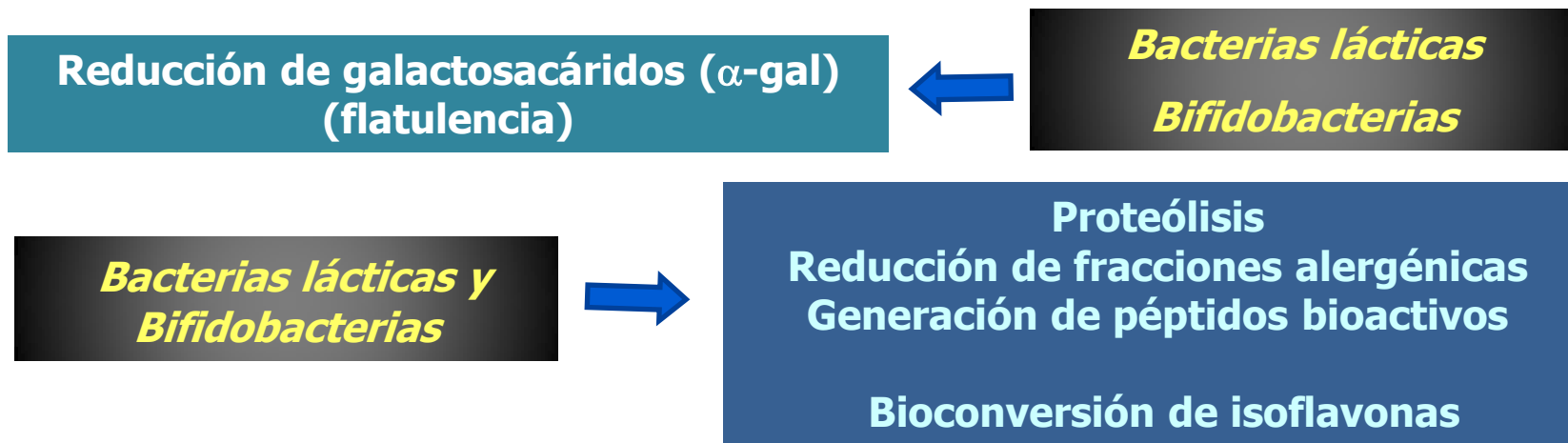
con incremento en peptidos bioactivos. Capacidad antioxidante, reducida alergenicidad

IS-agliconas con capacidad antioxidante, regulador de glucosa en modelo animal

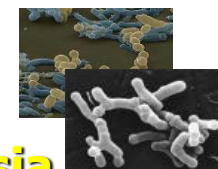


ALIMENTOS FUNCIONALES NOVEDOSOS

Optimización de alimentos fermentados base soja



Reducción de factores anti-nutricionales
Alergenicidad, Diabetes, Obesidad, Menopausia
Propiedades funcionales - Probióticos





ESTRATEGIAS PARA DESARROLLAR PRODUCTOS FERMENTADOS FUNCIONALES DE SOJA

- Extracto acuoso de soja fermentados con cultivos lácticos seleccionados con acción diferencial sobre el producto: Bebida fermentada de soja con características funcionales y/o probiótica.
- Pastas de soja (a partir de harinas de soja hidratadas con diferente contenido de humedad) fermentadas con cultivos lácticos seleccionados con acción diferencial sobre el producto: diferente tipo de productos funcionales de soja (en desarrollo).
- Productos funcionales:
 - bebidas fermentadas (tipo yogur bebible, o firme)
 - pastas fermentadas untables
 - deshidratados para usar como ingrediente funcional

Bibliografía:

Z Lebensm Unters Forsch, 1998,206:72 .
Food Microbiol, 2004, 21:511.
Appl Microbiol Biotechnol, 2006, 70:612.
BMC Microbiol 2008, 8:22.
J Funct Foods, 2012, 4:594.
J Funct Foods , 2013, 5:1848 .

Z Lebensm Unters Forsch, 1999,208:57 .
J Food Sci, 2004, 69:M246.
Food Chem, 2008, 21:511.
Food Microbiol, 2009, 26:333 .
Int J Food Sci Technol ,2013, 48(12):2480.
LWT - Food Sci Technol, 2014, 59:780.

Seminario ACSOJA 2015



Datos de contacto:

Dra. Ing. Marisa S. Garro. CERELA-CONICET-CCT Tucumán

E-mail: mgarro@cerela.org.ar , www.cerela.org.ar

Tel +54 0381-4310465/4311720, int 172



CERELA-CONICET

Chacabuco 145.

(4000) San Miguel de Tucumán.

Tucumán. Argentina

Muchas gracias