5° Congreso Internacional del Gran Chaco Americano
Territorio e Innovación

TÍTULO: DE LA LECHE CAPRINA AL AULA: EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE YOGURT DE LECHE DE CABRA COMO MERIENDA SALUDABLE

Eje Temático 3: Industrias, energías, tecnologías e innovación

Nelson Leguizamon Carate[1], Romina Sayes[1], Ivana Daniela More[2], Laura González Faila [2], Mario Roriguez[2], Florencia Frau[1].

(1) Universidad Nacional de Santiago del Estero – Santiago del Estero, Argentina – jorneleca@gmail.com
(2) Esc. Agrupamiento 86.133 – Santiago del Estero, Argentina

PROBLEMÁTICA ABORDADA

La producción caprina forma parte de la economía agroalimentaria del noroeste argentino, siendo en Santiago del Estero una parte de los núcleos familiares de pequeña escala. En este contexto surge la inquietud de estudiantes de nivel secundario de Estación Robles, Santiago del Estero, la producción de yogurt con leche de cabra como merienda saludable y accesible, aprovechando recursos de la zona y agregando valor a leche de cabra. Sin embargo, el aporte nutricional cuantitativo en comparación con yogures comerciales era una incógnita por resolver. Por lo tanto articular con la Universidad Nacional fue una alternativa viable para el análisis físico químico del yogurt.

METODOLOGÍA Y REFERENTES TEÓRICOS

Para el calculo nutricional del yogurt de cabra se analizó una muestra elaborada por los estudiantes en sus instalaciones propias como parte de un proyecto de ciencias, sin intervención de docentes de la universidad. Los análisis de composición nutricional se realizaron en un equipo infrarrojo (FOODSCAN 2 LAB/PRO – Marca FOOS) y luego se compararon los resultados con los valores promedios de 17 yogures comerciales de leche de vaca. Finalmente los estudiantes diseñaron la tabla de composición nutricional a partir de los datos experimentales y verificaron mediante calculadora de sellos y advertencias nutricionales para el etiquetado la necesidad o no de octógonos.

RESULTADOS

El yogurt elaborado con leche de cabra presentó un perfil nutricional (Tabla 1) diferenciado respecto del promedio de yogures comerciales de leche de vaca. Se observó un menor aporte calórico, menor contenido de hidratos de carbono y azúcares totales, además de ausencia de azúcares añadidos. De igual manera, ambos productos no registraron grasas trans. Sin embargo, el yogurt de cabra mostró mayor contenido de grasas totales y saturadas, y un aporte proteico levemente inferior. Mediante calculadora de sellos y advertencias nutricionales se verifico la necesidad de etiquetar exceso de grasas totales y grasas saturadas (Figura 1).

Tabla 1:
Perfil nutricional comparativo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 g			
Nutriente	**Unidad**	**Yogurt comercial**	**Yogurt de cabra**
Calorías	kcal	70	64
Hidratos de carbono	g	10	4
Azúcares totales	g	9	3
Azúcares añadidos	g	1	0
Proteínas	g	4	3
Grasas totales	g	1	4
Grasas saturadas	g	0,7	2
Grasas trans	g	0	0
Fibra alimentaria	g	0,06	0
Sodio	mg	57	0

Figura 1:
Octógonos para etiquetado del yogurt de cabra

CONCLUSIONES

El yogurt elaborado con leche de cabra constituye una alternativa alimenticia viable, saludable y económica como merienda escolar. Los resultados sugieren que el producto elaborado constituye una alternativa con bajo contenido de azúcares y sin azúcares añadidos, aunque con mayor proporción de grasas propias de la leche caprina. De esta manera contribuye en un impacto social y económico, aportando valor en origen a la cuenca caprina de la región. A su vez, la articulación entre la escuela secundaria y la Universidad Nacional, posicionó a los estudiantes en situaciones reales de investigación, comunicación científica y manejo de datos experimentales de laboratorio

INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial · INTA Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria · UNSE Universidad Nacional de Santiago del Estero · Universidad Católica de Santiago del Estero · UCSE · Santiago del Estero · SICIyT