

Proyecto: PRODUCTO FERMENTADO “TIPO YOGUR” A BASE DEL EXTRACTO ACUSO DE SOJA.

Autores: Arrúa, Fernando – Suárez, Gustavo.

Clasificación: Productos a base de soja.

El desarrollo de productos a base de soja se ve favorecido por el avance en investigación, innovación y tecnologías de procesamiento, permitiendo como por ejemplo disminuir o enmascarar el sabor afrijolado, eliminar factores antinutricionales (inhibidores de la tripsina) y disminuir los azúcares responsables de la flatulencia.

El producto podría comercializarse como un sustituto parcial de productos lácteos. Considerando la disponibilidad de materia prima en la región, y su escasa industrialización, se fijó una capacidad de diseño de 2tn/día de producto, lo cual se estima estaría cubriendo un 0.1% de la demanda.

El proceso incluye una primera etapa de recepción de materia prima en bolsas y almacenamiento, a fin de realizar los controles de calidad adecuados. Luego se tamiza el contenido de cada bolsa y se hidratan los granos durante 10 y 18 horas dependiendo la estación del año en la que se esté procesando. Se realiza una molienda húmeda y se filtra, separando la “leche” de soja y el residuo insoluble (okara). Luego se realiza una inactivación térmica con el fin de inactivar los inhibidores de tripsina y así mejorar la digestibilidad. Previo a la etapa de fermentación, se incorporan sólidos de leche en polvo y azúcares hasta 16°Bx, se adiciona gelatina, se cocina a 100°C durante 15 minutos y se inocula el mismo tanque con *Lactobacillus bulgaricus* y *Staphylococcus thermophilus*, se incuba a 42°C hasta alcanzar un pH de 5.6. Finalmente se enfría se añaden colorantes y saborizantes y se envasa para su conservación en cámara a 5°C.

Se dimensionaron y seleccionaron los equipos para proceder a la disposición física de los mismos. Se realizaron cálculos y se proyectaron obras civiles, de servicios auxiliares y se diseñó la estructura y organigrama de la empresa.

Según un minucioso análisis de costos, el proyecto es técnica y económicamente rentable, lo cual hace que sea una alternativa para la región y la provincia.

Palabras claves: soja, producto fermentado, industrialización.

