

DESARROLLO DE ESPUMA ALIMENTARIA A BASE DEL LIQUIDO DE COCCION DE GARBANZOS (AQUAFABA) Y SU COMPARACION CON LA ESPUMA DE CLARA DE HUEVO

COLOMBO, María Elena; ESTEBAS, Bárbara; GARCÍA MELÉNDEZ, Julieta; GOLKOWSKI, Sofía; MACIA, Camila; RODRIGUEZ LUBARY, Delia

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina.

RESUMEN

Introducción: Debido al creciente consumo de la Aquafaba, líquido de cocción de los garbanzos, y a la espuma obtenida de ella, se investigó su composición química, propiedades espumantes y su estabilidad, comparándola con la espuma de clara de huevo.

Materiales y Métodos: Para estudiar el poder espumante y estabilidad, se obtuvieron 6 (seis) muestras de espumas de Aquafaba y 6 (seis) de clara de huevo, las cuales fueron sometidas a variables como: el agregado de 20% de sacarosa, de 1ml de jugo de limón y variaciones de temperatura (a 2°C y a 40°C). Se registraron los volúmenes iniciales, cada 15 minutos, hasta el volumen final a los 60 minutos y se volcaron los datos en hojas de cálculo Microsoft Excel para su posterior análisis.

Resultados: La composición química analizada en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) reflejó que la Aquafaba posee 1,7g/100ml de proteínas, lo que podría explicar la poca estabilidad de su espuma. El poder espumante de la espuma de Aquafaba fue mayor en todos los casos. La estabilidad de la espuma de clara de

huevo fue superior, ya que la primera perdió su estabilidad a los 60 minutos en la muestra sin aplicación de variables y a los 45 minutos con el agregado de sacarosa. La adición de jugo de limón y el descenso de la temperatura prolongaron levemente la estabilidad de la espuma de Aquafaba.

Conclusión: La espuma de Aquafaba no resultó ser efectiva como agente de levantamiento, presentó mayor poder espumante que la clara de huevo, pero no logró mantener la estabilidad del sistema. Para futuras investigaciones sobre espuma de Aquafaba sería de utilidad evaluar el agregado de otros agentes estabilizantes.

Palabras Claves: Aquafaba, clara de huevo, espumas alimentarias, poder espumante, estabilidad.