



XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería



CHORIZO VEGETARIANO A BASE DE SOYA Y ACEITES VEGETALES

C.M. Rodríguez-Yépez, Dc. J.O. Rodiles-López^a, Dc. H.E. Martínez-Flores, Mc. R.M. García-Martínez. Facultad de Químico Farmacobiología, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Morelia, Michoacán. CP.58240 (a) tavarodiles@hotmail.com

Palabras clave: chorizo, soya, aceites.

Introducción. La soya es una leguminosa que constituye una alternativa nutricional por su alto valor de proteína y carbohidratos (1). La proteína de soya texturizada se usa en alimentos compuestos para aumentar el contenido proteico total y mejorar el perfil de los aminoácidos esenciales (2). Los lípidos de origen animal contienen colesterol, el cual en exceso puede generar problemas cardiovasculares como hipertensión y arteriosclerosis. Los lípidos de origen vegetal carecen de colesterol y se reporta que algunos de ellos pueden bajar los niveles de colesterol (3). El chorizo es un embutido tipo crudo que se elabora a partir de carne de cerdo, manteca de cerdo, y una serie de condimentos y que es introducido en tripas naturales o artificiales; éste es normalmente es tratado térmicamente antes de su consumo (cocción con aceite) (1). El objetivo de esta investigación fue elaborar un chorizo vegetariano usando soya y aceites vegetales con sabor a cerdo.

Metodología. Se realizó un análisis bromatológico completo de la soya y de un chorizo comercial a base de cerdo y manteca. La concentración de los diferentes condimentos se basó en un análisis bibliográfico de diferentes tipos de chorizo. Se realizó la formulación del chorizo vegetariano sustituyendo la manteca de cerdo por aceites vegetales. La cantidad de agua fue la misma que presentó el chorizo comercial acorde al bromatológico. La cantidad de soya agregada correspondió a la diferencia de la suma de grasa y agua con respecto al chorizo de cerdo comercial. Se realizaron pruebas sensoriales con panelistas no entrenados para evaluar las características del chorizo vegetariano de color, olor, sabor y textura por medio de una escala hedónica de 1-5.

Resultados. Se realizó un análisis bromatológico a la soya y a un chorizo de cerdo de marca comercial.

Tabla 1. Análisis Bromatológico

	Soya	Chorizo Cerdo
% Humedad	3.7	40.1
% Proteínas	42.7	24.8
% Lípidos	0.4	23.8
% Carbohidratos	45.5	7.5
% Fibra	1.2	-
% Cenizas	6.5	3.8

Los condimentos utilizados fueron achiote, ajo, azúcar, cebolla, chile guajillo, comino, laurel, mejorana, orégano, perejil, pimienta roja, pimienta, sal, tomillo y vinagre. Se usó 30 g de condimentos por cada 100 g de chorizo.

La formulación final del Chorizo Vegetariano quedó en 40 g de Agua; 24 g de Grasas Vegetales; y 36 g de Soya. Además de 30 g de condimentos.

Se realizó un análisis sensorial de dicho chorizo que incluyó un análisis de sabor, color, olor y textura. En la Grafica 1 se muestran los resultados finales del análisis global. El análisis fue hecho por panelistas no expertos. Cabe señalar que la mayoría de los panelistas detectaron un ligero sabor a cerdo proveniente del aceite vegetal.

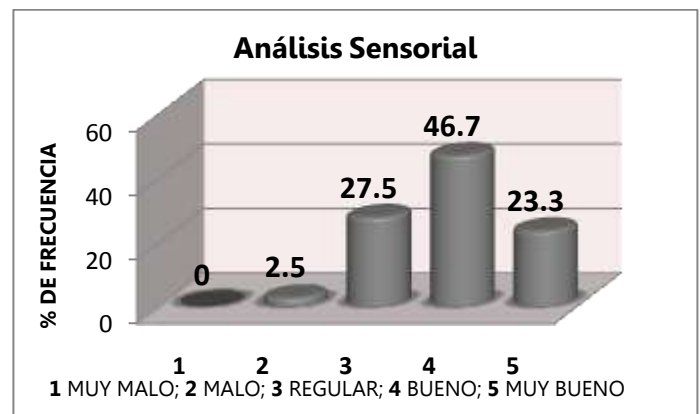


Fig. 1 Análisis Sensorial Chorizo Vegetariano

Conclusiones. Se obtuvo un chorizo vegetariano a partir de soya y aceites vegetales y con un sabor a cerdo. La evaluación sensorial fue satisfactoria. Este tipo de alimento es una opción para aquellas personas con dietas vegetarianas.

Agradecimiento. Se agradece a la empresa AarhusKarrishamn, AAK, de Morelia, Michoacán por proporcionar el aceite vegetal hidrogenado con sabor a cerdo.

Bibliografía.

- Ramírez Venegas NL, Checa Peralta JO, Cruz Gallegos JA, Villalobos Delgado LH. 2010. Elaboración de Chorizo Mexicano Combinado con dos tipos de Quesos Oaxaqueño *XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. División Ciencias de la Vida Campus Irapuato-Salamanca. Guanajuato.Gto, 27-28 de Mayo de 210, pág 11-16.
- Rueda J, Kil-Chang Y, Martínez-Bustos F. 2004. *Agrociencia*. vol. (38): 63-73.
- Valenzuela B. A. 2008. *Revista Chilena de Nutrición*. vol. (35): 162-171.