



06/L041

Índices de calidad e incorporación de valor agregado en productos azucarados de la región: miel y mosto concentrado de uva. *Quality indexes and the incorporation of added value in sugary products: honey and concentrated grape must*

Director: ORDOÑEZ, Alicia Lucía

Email: aordonez@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: BALANZA, María Esther

Integrantes: BACA, Fanny Luz - MARTIN, Fanny - GARCIA Rubén Higinio - CARRION, Raúl - ROGGIERO, Angel Augusto - ROGGIERO, Erica Beatríz - ROSSI, Paula

Este proyecto tiene por objetivos: - Caracterizar las mieles de la región (recién cosechadas) según los estándares propuestos por el Codex Alimentarius Mundial; - proponer la metodología más adecuada para el fraccionamiento de la miel atendiendo al daño térmico sufrido por las mieles durante su procesamiento; - evaluar el desarrollo de HMF y COLOR y los contenidos de prolina y azúcares durante el almacenamiento de mieles poliflorales de la región en función de la temperatura y plantear ecuaciones cinéticas que permitan estimar el daño térmico sufrido y sirvan de modelos predictivos; - explicación del mecanismo de producción de HMF durante el almacenamiento a temperaturas inferiores a 35°C específicamente en mieles; - caracterizar los mostos concentrados producidos por Mendoza y San Juan y diseñar bebidas analcohólicas a base del mosto como alternativa tecnológica para su diversificación.

La metodología que se empleará a lo largo del proyecto es de diseño experimental. Existen posibilidades de transferencia de los resultados en mieles y mosto concentrado a la industria. Se viene trabajando con asociaciones apícolas de la región que poseen muestras e información para concretar el trabajo.

Las empresas elaboradoras de mostos de la región se han interesado en la investigación y han suministrado mostos con el compromiso de hacer la transferencia de resultados.