

**Autores:** ROCHA PARRA, Diego F.<sup>a,b</sup>; BONGIOVANI, Natalia S.<sup>a</sup>; TARIFA, María C.<sup>a,b</sup>; ROCHA PARRA, Andrés F.<sup>a,b</sup>; COLIN, Ivana<sup>a,b</sup>; LAIGLECIA, Juan I.<sup>a</sup>; ITURMENDI, Facundo<sup>a</sup>. a) Universidad Nacional de Río Negro. CIT Río Negro. Río Negro. Argentina. b) Centro de Investigaciones y Transferencia de Río Negro, CIT Río Negro (CONICET-UNRN), Villa Regina, Río Negro, Argentina. dfrochaparra@unrn.edu.ar

## Introducción

La principal actividad agroindustrial asociada a la fruticultura de la región del Alto Valle de Río Negro es la elaboración de caldos de sidra y jugos (concentrado y/o natural).



El uso del jugo concentrado de manzana para la elaboración de sidra, presenta innumerables beneficios que actualmente en el mercado nacional no se pueden explotar debido a las limitaciones del Código Alimentario Argentino.



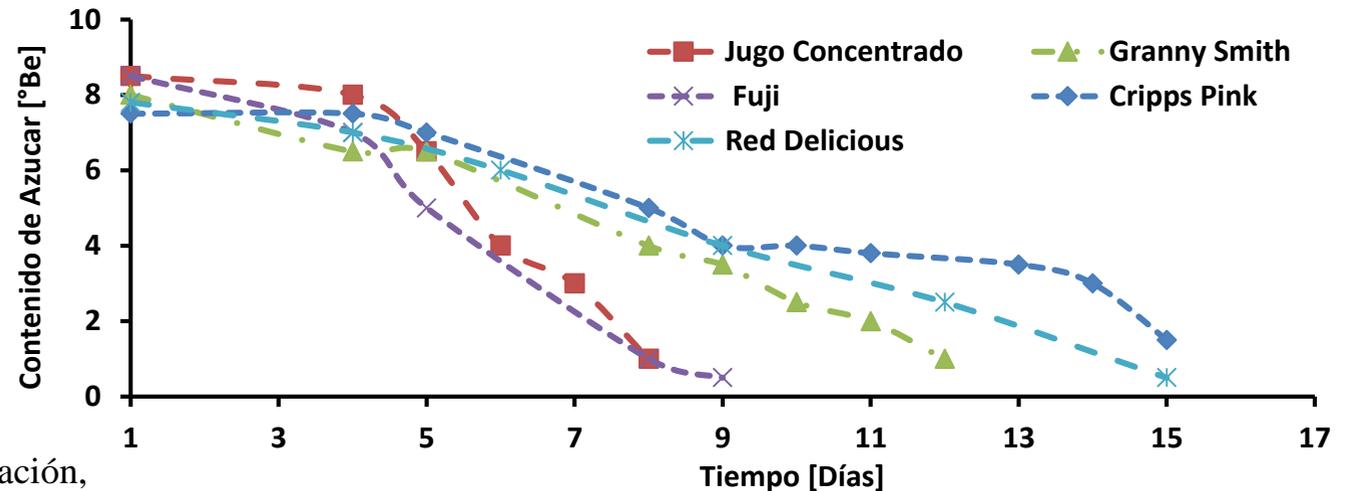
## Metodología

El proceso de elaboración a partir de las variedades **Red Delicious (RD)**, **Cripps Pink (CP)**, **Fuji (F)**, **Granny Smith (GS)** y **Jugo Concentrado (JC)** fue llevado a cabo en la Planta Piloto de Alimentos Sociales de la UNRN.



## Objetivos

Comparar el proceso de fermentación, la calidad microbiológica final y el contenido de polifenoles en caldos de sidra obtenidos a partir de diferentes variedades de manzana, así como también, de un jugo concentrado adquirido en una empresa juguera de la región.



## Resultados

Las fermentaciones duraron entre **8 (JC)** y **15 (CP)** días con un recuento final de levaduras entre **2,76 (GS)** y **3,63 (F) Log UFC/mL**. La tasa de disminución de °Bé a lo largo de la fermentación se encontró entre los **0,93 (JC)** y **0,35 (CP) °Bé/día**. El menor contenido polifenólico se registró en el **JC (316,3 mg/L)** comparado con los obtenidos para **GS (586,4 mg/L)**, **F (446,5 mg/L)**, **RD (402,21 mg/L)** y **CP (369,3 mg/L)**.

**Conclusiones** Los resultados evidencian un menor contenido de polifenoles en el Jugo Concentrado que era de esperarse debido al tratamiento térmico y enzimático durante la elaboración del mismo. Además, se aprecia una fermentación más rápida que el resto de las variedades de manzana pudiéndose deber a la mayor disponibilidad de azúcar y menor cantidad de sólidos que son retenidos en el proceso de ultrafiltración.