

**A226. Efectos reológicos del
agregado de proteínas de origen
vegetal al jugo de tomates orgánicos
y transgénicos**

Cáceres P.¹, Gómez López A. R.¹, y
Mechetti M.¹

¹ *Departamento de Física,
Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología,
Universidad Nacional de Tucumán*

El desarrollo de nuevos alimentos formulados en base a la combinación de ingredientes que contienen diferentes clases de factores promotores de la salud, que sean atractivos y aceptables por el consumidor es de gran demanda actual. Tanto el tomate como la quinoa poseen componentes biológicamente activos como son los isoflavonoides y los carotenoides que tienen un importante impacto en la salud. La quinoa o quínoa, (*Chenopodium quinoa*), es un pseudocereal de la familia *Chenopodiaceae* que posee un excepcional balance de proteínas, grasa, aceite y almidón. Las proteínas de la quinoa tienen un alto grado de aminoácidos, lisina, metionina y cistina. El presente trabajo describe el estudio de las propiedades reológicas de jugos naturales de tomates orgánicos y transgénicos y las variaciones de las mismas por el agregado de harina de quinoa en diferentes concentraciones. El agregado de proteína de quinoa afecta significativamente el comportamiento

reológico temporal del jugo de tomate. El estudio de las propiedades viscoelásticas indica un comportamiento tipo gel para ambos sistemas que es más marcado con la presencia de la quinoa dependiendo de la concentración. Se analizan los resultados aplicando el marco teórico de los modelos de ley de potencias y modelo de Cox- Merz.