



## EFEECTO DE LA ADICIÓN DE MALTODEXTRINA EN LA REOLOGIA DE PULPA DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia*)

Telis-Romero, J.<sup>1\*</sup>;Cano, D.M.H.<sup>1</sup>; Villa-Velez, H.A.<sup>1</sup>;Telis, V.R.N.<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos–Universidade Estadual Paulista–São José do Rio Preto, 15054-000, São Paulo, Brasil.

\*Corresponding author: [javier@ibilce.unesp.br](mailto:javier@ibilce.unesp.br)

El Camu-camu es un fruto proveniente de un árbol nativo que crece en los manglares de la región amazónica. Sus frutos son bayas de forma redonda, con un diámetro promedio de 2,5 cm, conteniendo entre tres o cuatro semillas. Su pulpa es ligeramente amarillenta, pero su piel tiene una tonalidad intensa que va desde el color rojo oscuro hasta el púrpura-negro, debido a su alta concentración de antocianinas. La demanda de consumo de este producto es cada vez mayor, impulsado por su alto contenido de ácido ascórbico (hasta 4 g de AA por 100 g de pulpa). La fruta se comercializa congelada en Perú y como producto fresco en Brasil. Sin embargo, en Brasil su potencial de venta como fruta congelada es prometedor. Es así que el presente trabajo tiene como objetivo principal, la determinación de la reología de la pulpa de camu-camu *in natura* y con adición de maltodextrina (MD)(concentraciones de 10, 16,22 y 28%). Para la determinación de la reología fue utilizado un reómetro de cilindros concéntricos modelo AR-2000EX da marca TA Instruments (Delaware, EUA. La reología fue medida en función de la fracción de agua congelada, de la concentración de maltodextrina y de la temperatura. Los resultados muestran que las pulpas con o sin maltodextrina poseen comportamiento no-newtoniano representado satisfactoriamente por el modelo de Ostwald-De Waelle. Por debajo del punto de congelamiento, la reología se vio afectada por la fracción de agua congelada, la temperatura y la concentración de maltodextrina. Con los resultados obtenidos en la investigación se puede demostrar que, aplicando modelos simples en función de la fracción de agua congelada, temperatura y concentración de maltodextrina pueden ser simulados correctamente los valores experimentales de la reología de la pulpa de camu-camu en varias concentraciones de maltodextrina y diferentes temperaturas.

**Agradecimientos:** los autores agradecen a la Fundación de Apoyo a la Investigación del Gobierno de São Paulo, FAPESP, por el apoyo financiero (proceso 2009/13033-9).