

12/2013

## Queso fresco semidesnatado elaborado con inulina



Para evitar algunos de los problemas de la producción de quesos bajos en grasa como son la pérdida de aroma, los sabores no esperados y la textura defectuosa, se usan sustitutos de la grasa. Uno de estos es la inulina, que además de formar parte de la fibra alimentaria, estimula el crecimiento de microorganismos beneficiosos para la salud. Un estudio realizado en el CERPTA (UAB) demuestra que la adición de un 5% de inulina mejora las características sensoriales y nutricionales de los quesos frescos bajos en grasa.

Los consumidores actuales están muy concienciados con la salud y no solamente demandan alimentos sabrosos sino que sean bajos en grasa y que aporten añadido algún efecto beneficioso para la salud. Sin embargo, la grasa juega un papel determinante en las

características de textura, sabor y aroma de los alimentos. La producción de quesos bajos en grasa suele presentar defectos sensoriales como pérdida de aroma, sabores no esperados y textura defectuosa.

Una de las estrategias utilizadas por investigadores y la industria alimentaria es el uso de miméticos y/o sustitutos de la grasa. Dentro de estos, encontramos la inulina, que no sólo forma parte de la fibra alimentaria sino que también presenta actividad prebiótica ya que promueve el crecimiento de microorganismos beneficiosos para la salud, estimulando el crecimiento de las bifidobacterias, las cuales inhiben el crecimiento de bacterias no deseadas.

A la inulina se le atribuyen muchos otros beneficios saludables, como ayudar a la disminución del colesterol en sangre y de la incidencia del cáncer de colon, aumentar las defensas naturales del cuerpo, ayudar a la absorción de ciertos iones y mejorar la síntesis de vitaminas. La inulina es ampliamente reconocida como segura y utilizada en la producción de una gran variedad de alimentos, bien sea por sus propiedades nutricionales como por sus propiedades tecnológicas como edulcorante de contenido calórico reducido, sustituto de la grasa, o por su capacidad de modificar la textura.

Un estudio realizado en el Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) mostró que la adición de un 5% de inulina en leche semidesnatada mejoraba las características sensoriales de los quesos frescos bajos en grasa, dando lugar a un queso con textura similar al producto convencional más todos los beneficios de salud que se derivan de la presencia de la fibra. Estos resultados indican que la inulina puede utilizarse como sustituto de la grasa en quesos frescos, mejorando sus características nutricionales y sensoriales.

**Bibiana Juan**

[Bibiana.Juan@uab.cat](mailto:Bibiana.Juan@uab.cat)

## Referencias

Juan, Bibiana; Zamora, Anna; Quintana, Felix; Guamis, Buenaventura, y Trujillo, Antonio-José. Effect of Inulin additon on the sensorial properties of reduced-fat fresh cheese. International Journal of Dairy Technology 66: 478-483. 2013.

[View low-bandwidth version](#)