

nueces pecán

elaboración de subproductos



**Agregado de Valor
en nuez pecán:
Aceite,
bebidas vegetales y
pastas untables.**

**Dra. Marina Panozzo
Dra. Mercedes Rasia
Ing. Alim. Daiana Monetta**

Proyectos

CONVENIO DE COOPERACIÓN TÉCNICA ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA Y LA CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE PECÁN



PFI: DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS A PARTIR DE LA REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA CADENA DE NUEZ PECÁN



Universidad Nacional
de **Entre Ríos**



Proceso de elaboración de aceite



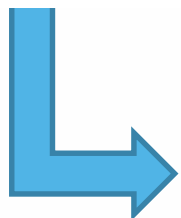
Barros



Pasta



Torta → Bebidas vegetales →



Harina





Aceite de nuez pecán. Caracterización química y sensorial.

Caracterización química

Obtención de aceite



Kiowa
Choctaw
Oconee
Maramec
Pawnee
Samner

Triturado

Calentamiento

Empaquetado

Prensado

Decantación

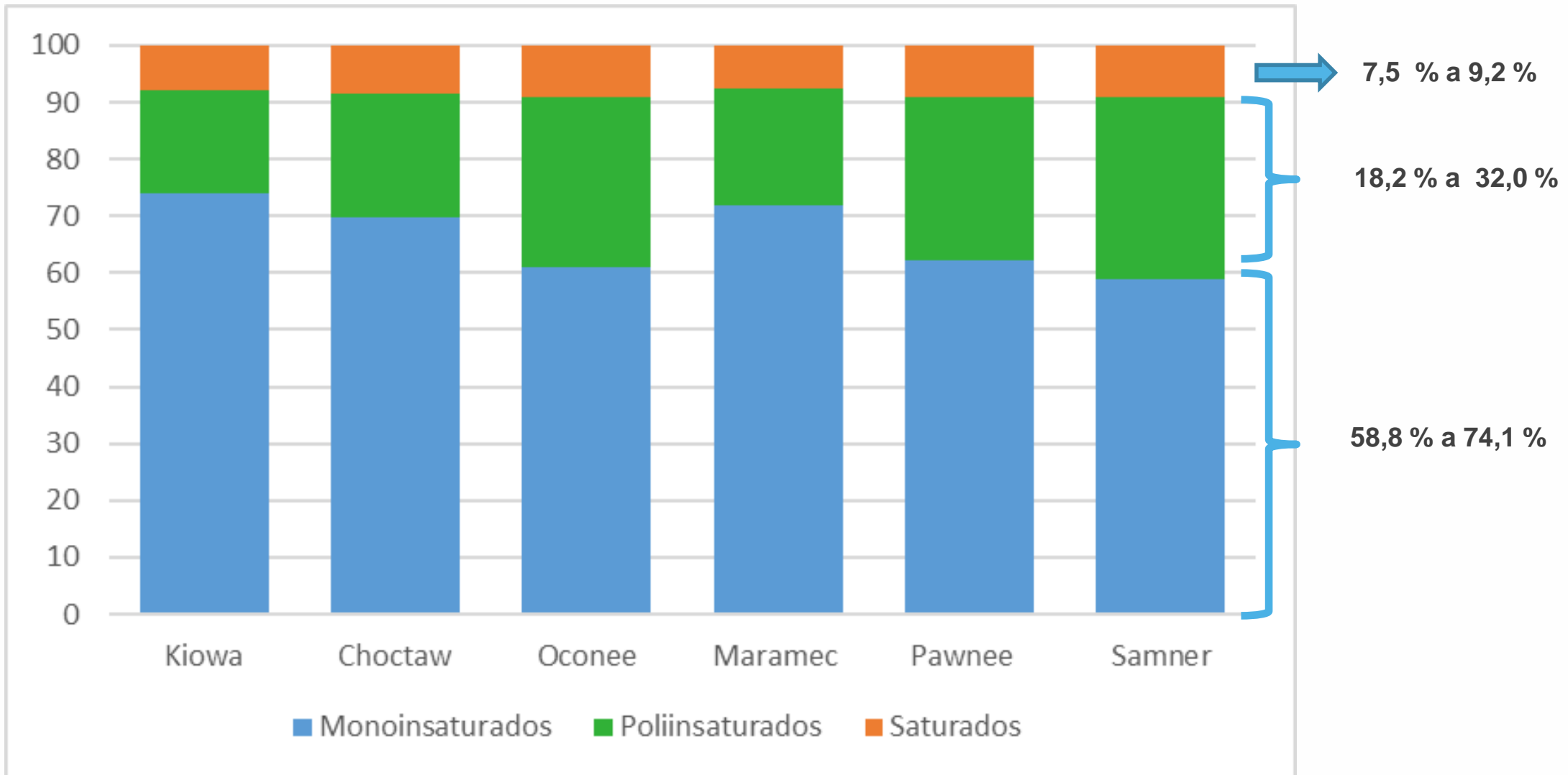
Aceite

Determinación de ácidos grasos



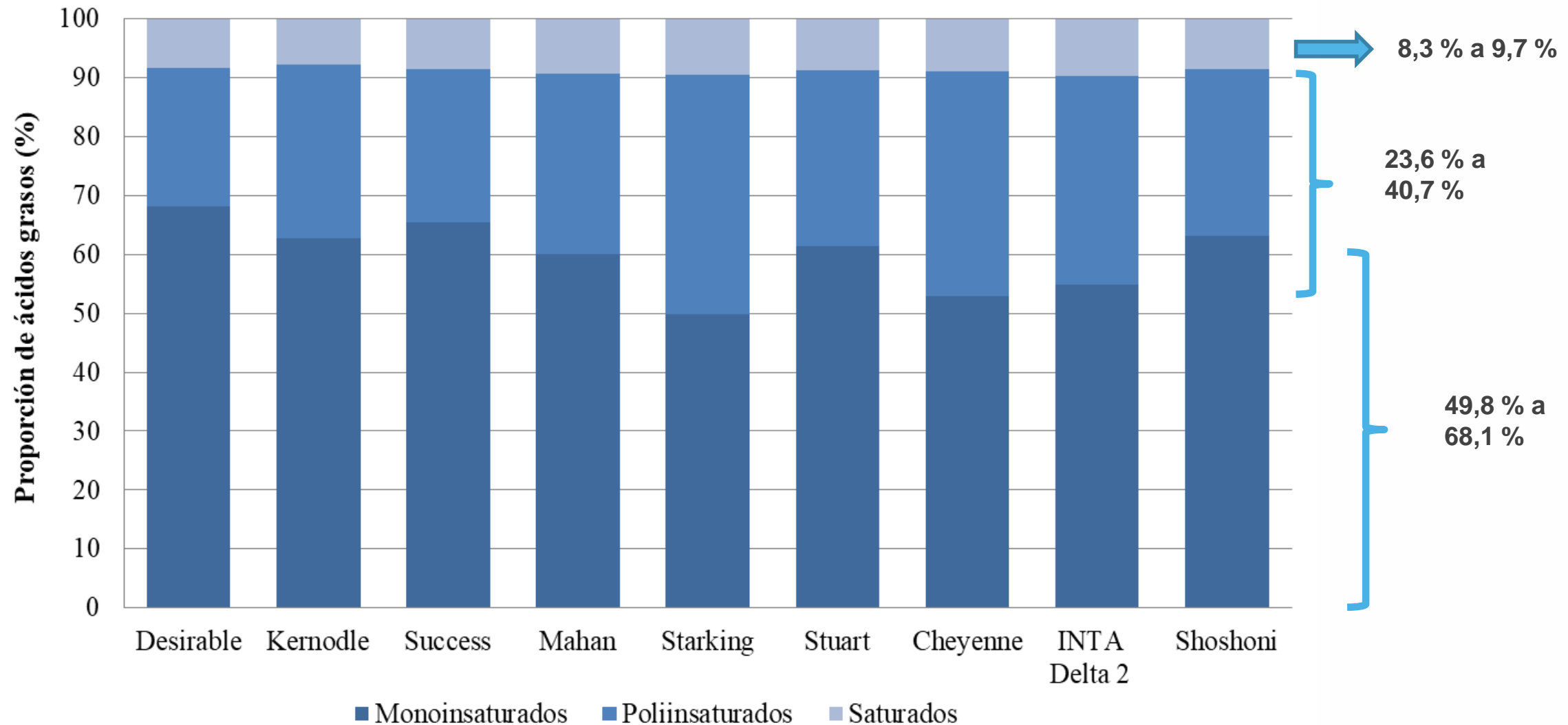
Ácidos grasos en aceites de nuez pecán

Año 2022

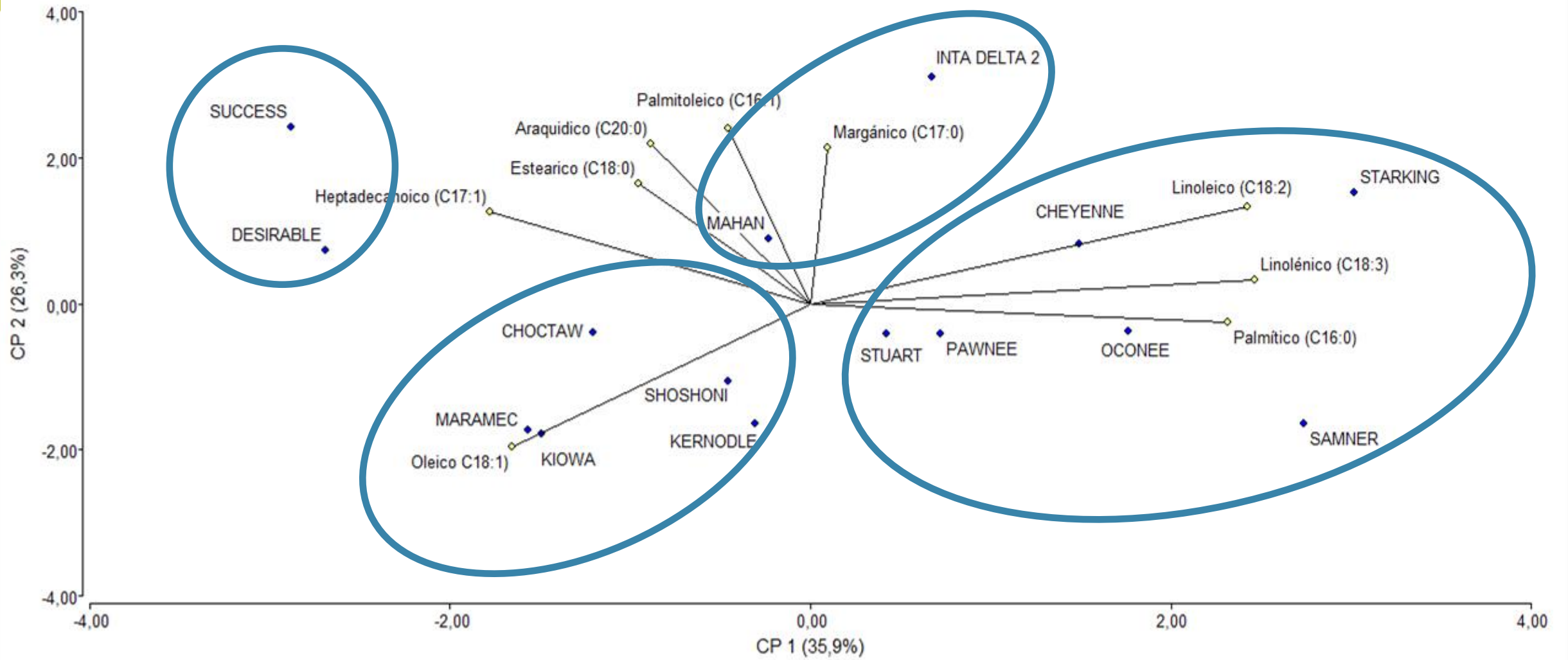


Ácidos grasos en aceites de nuez pecán

Año 2016



Comparación de aceites de nuez pecán: Análisis de Componentes Principales

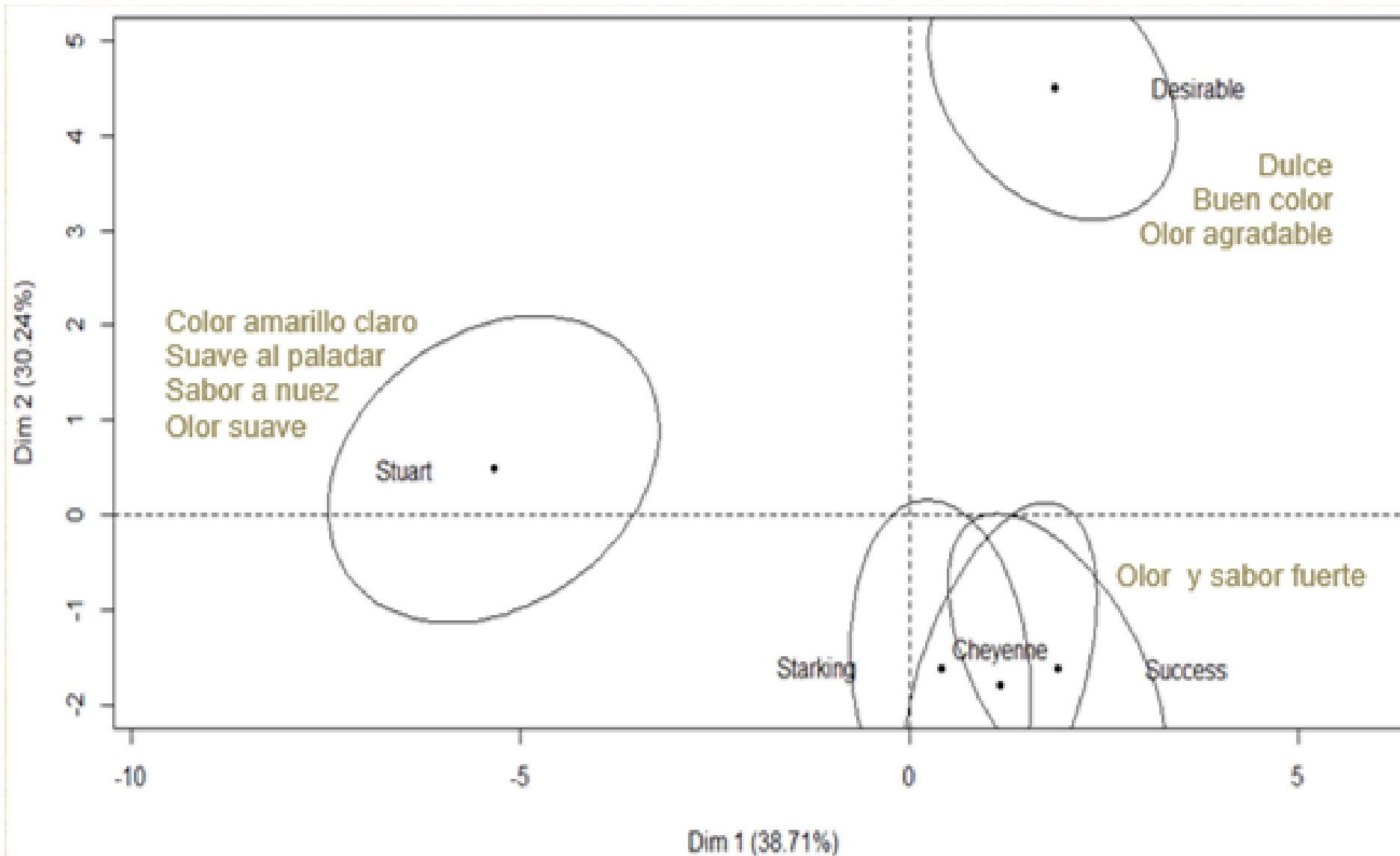


Caracterización sensorial

Aceptabilidad

Variedad	Aceptabilidad
Desirable	6,42 ± 1,85 c
Success	6,29 ± 1,82 c
Starking	6,34 ± 1,87 c
Cheyenne	6,28 ± 1,61 c
Stuart	6,22 ± 1,76 bc
Mahan	6,22 ± 1,78 bc
Kernodle	6,01 ± 1,73 bc
INTA Delta 2	5,45 ± 1,80 ab





Potencialidades

- ❑ Las variedades de nuez pecán estudiadas tienen potencialidad para la obtención de aceite. Su sabor es suave y atractivo para los consumidores.
- ❑ Los aceites de nuez pecán constituyen una fuente interesante de **ácidos grasos $\omega-9$, $\omega-6$ y $\omega-3$** ; como así también a una posibilidad de agregado de valor y una alternativa a la comercialización de nuez pecán con escaso valor comercial.





Bebidas vegetales y pastas untables: Desarrollo de productos

Proceso de elaboración: Bebida vegetal a base de nuez pecán



Factores Claves:

- Cantidad de expeller en la formulación
- Concentración de estabilizante
- Presión de homogeneización

Bebida vegetal a base de nuez pecán

Laboratorio de Físicoquímica

- Comportamiento reológico



Reómetro híbrido Discovery HR-1

- Cinética de desestabilización



Turbiscan Classic

- Tamaño de partícula



Difracción láser Mastersizer 2000



Pasta de nuez pecán

Diseño de mezcla

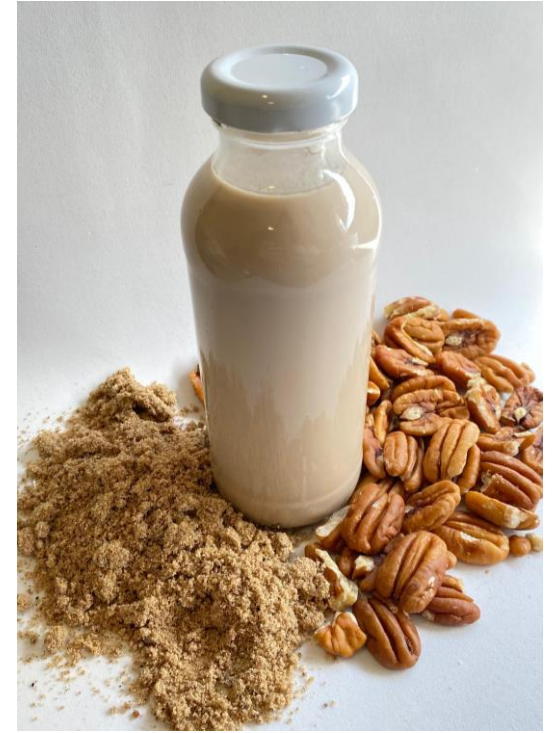
BLOQUE	Nueces partidas	Barro	Expeller
	g	g	g
EN1	0	0	300
EN2	100	100	100
EN3	0	150	150
EN4	150	150	0
EN5	300	0	0
EN6	0	300	0
EN7	150	0	150
EN8	300	0	0
EN9	0	300	0
EN10	0	0	300
EN11	150	150	0
EN12	150	0	150
EN13	0	150	150
EN14	100	100	100





Potenciales Desarrollos e Investigaciones

- Estudio de los mejores métodos de conservación de la harina de nuez pecán
- Estudio del uso de tecnologías alternativas para el aprovechamiento del expeller
- Evaluación de la funcionalidad de los productos desarrollados
- Bebidas vegetales en polvo
- Aprovechamiento de la cáscara
- **Intereses del sector? Sugerencias?**



MUCHAS GRACIAS

panozzo.marina@inta.gob.ar
daiana.monetta@uner.edu.ar
mercedes.rasia@uner.edu.ar