Efectos de la Fritura al Vacío en los Atributos de Calidad de Arepa con Huevo

Resumen

La fritura al vacío permite mejorar la calidad de los alimentos debido a las menores temperaturas y baja exposición del aceite al oxígeno. El objetivo de este estudio fue analizar el efecto del freído al vacío sobre la calidad de arepas con huevo. Se realizaron tres formulaciones con incorporación de pasta de ajonjolí. El freído fue a 120 °C, 130 °C y 140 °C, 30 kPa y 5 min. Se utilizó un diseño experimental factorial 3².

Los contenidos de humedad y luminosidad disminuyeron con el aumento de la temperatura. El aceite aumentó con la adición de pasta. La deseabilidad máxima fue 0.74 a 133.5 °C y 63.4 % de pasta. Las respuestas fueron: humedad (30.78 %), aceite (26.65 %), ΔE (22.74), luminosidad (52.41), color (4.24), olor (4.33), sabor (4.64) y dureza (4.45). La fritura al vacío es una tecnología alternativa para obtener arepas con huevo de buena calidad y aceptabilidad.