

# **Optimización del proceso de fritura por inmersión de la arepa con huevo utilizando metodología de superficie de respuesta**

## **RESUMEN**

Los alimentos fritos son consumidos debido a sus características de palatabilidad y textura. Sin embargo, una limitante es el contenido de grasa que adquieren, lo cual es catalogado como un riesgo para la salud. Por lo tanto, se han desarrollado estrategias para controlar el proceso de fritura y obtener productos con bajos contenidos de grasa. La arepa con huevo (AH) es un alimento autóctono y consumido en Colombia. El objetivo de este estudio fue optimizar la fritura de AH, analizando la relación temperatura-tiempo sobre los atributos de calidad. Las muestras se formularon con masa de maíz y huevos de gallina, en forma de placa circular. La inmersión se realizó en aceite de palma<sup>®</sup>, utilizando un diseño central compuesto rotatable. La humedad disminuyó con el aumento de los factores. Las muestras fritas a temperaturas altas y tiempos cortos absorbieron el menor contenido de grasa. La luminosidad disminuyó con el aumento de la temperatura, mientras que la variación del color y la dureza aumentaron con el tiempo del proceso. La deseabilidad máxima fue de 0,84 obteniendo la mejor combinación de los factores a 180,8 °C y 364,8 s. La optimización de la fritura hace posible obtener AH con bajo contenido de grasa.