



Girasol alto oleico: caracterización y propiedades funcionales y sensoriales del aceite virgen obtenido mediante el proceso industrial de prensado de granos producidos en la región pampeana

High oleic sunflower: characterization and functional and sensory properties of virgin oil obtained through the industrial process of pressing grains produced in the pampean region

Convocatoria 2021

Período de ejecución: 2021-2022

Códigos: **AGR645/21** **15/A 649**

NACT: IDEAGROS

Directora: Izquierdo, Natalia Gabriela. email: nizquierdo@mdp.edu.ar

Resumen: Uno de los cultivos principales de la región pampeana es el girasol. En los últimos años, el desarrollo de variedades de girasol alto oleico y la creciente utilización en la industria alimenticia del aceite de girasol alto oleico en diversas aplicaciones, ha provocado un aumento de la superficie sembrada de esta variedad. Por otro lado, las últimas tendencias en alimentación saludable apuntan al uso de técnicas de extracción de aceites exclusivamente mediante métodos de prensado, libres del uso de solventes orgánicos, dando origen a aceites vírgenes. Reviste especial importancia entonces, la caracterización fisicoquímica de estos aceites provenientes del girasol alto oleico, así como también la determinación de sus propiedades funcionales (estabilidad oxidativa y desempeño en frituras) y sensoriales, con el objetivo de evaluar su potencial uso en la industria alimenticia y otras cadenas agroindustriales, generando un valor agregado en la cadena de producción de esta oleaginosa.

Palabras claves: girasol alto oleico - aceite virgen - prensado en frío

Summary: One of the main crops in the Pampean region is sunflower. In the last years, the development of high oleic sunflower varieties and the growing use in the food industry of high oleic sunflower oil in various applications has led to an increase in the area sown with this variety. On the other hand, the latest trends in healthy eating point to the use of oil extraction techniques exclusively through pressing methods, free from the use of organic solvents, giving rise to virgin oils. Therefore, the physicochemical characterization of these oils from high oleic sunflower is of special importance, as well as the determination of their functional (oxidative stability and performance in frying) and sensory properties, with the aim of evaluating their potential for use in the food industry and other agroindustrial chains, generating added value in the supply chain of this oilseed.

Keywords: high oleic sunflower - virgin oil - cold pressed

Integrantes:

García Procaccini, Luz (Docente Investigadora)

Glessi, Walter (Docente Investigador)

Mendez, Luis (Personal de apoyo)

Pan, Lucas Guillermo (Docente Investigador)

Vasco, Florencia (Docente Investigadora)