

## RESUMEN

Autor [Delgado Rimas, Y.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título [Aplicaciones de almidones nativos y modificados en la industria láctea y cárnica](#)  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q05. D44 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	35 p. : 13 fig., 9 cuadros, 13 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">INDUSTRIA DE LA CARNE</a> <a href="#">INDUSTRIA LECHERA</a> <a href="#">ALMIDONES MODIFICADOS</a> <a href="#">PRODUCTOS AMILACEOS</a> <a href="#">PROPIEDADES FISICOQUIMICAS</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">ALMIDONES NATIVOS</a>	
Nº estándar	PE2018000337 B / M EUV Q05	

Los almidones nativos tienen dos propiedades importantes que son la retención de agua y la retrogradación. La retención de agua ha hecho que estos almidones sean muy usados en la Industria Alimentaria, con el objetivo principal de reducir costos. Pero a su vez, la retrogradación ha hecho que en productos, donde el consumidor final es más exigente se use almidones modificados, siendo estos más caros que los nativos. Los almidones modificados, son desarrollados para ser aplicados a condiciones más exigentes como de temperatura, acidez, fuerza de cizalla, etc. Además, muchas empresas productoras de este tipo de almidones, hace desarrollos de modificación ajustándose al requerimiento final del cliente. En la Industria láctea, principalmente en la elaboración de yogurt, es muy usado los almidones modificados debido a que el producto final, es sometido a varios procesos como agitación y tratamientos térmicos. Por lo cual, la calidad del producto se va deteriorando con el transcurso de la producción, siendo el principal problema la sinéresis. Sin embargo, en la elaboración de manjar blanco dependiendo del tipo de producto puede ser más usado un almidón nativo pero cuando se usa en demasiada cantidad, también puede presentar el problema de la sinéresis, y esto se debe principalmente a la retrogradación del almidón. Por lo cual, muchas empresas productoras de este producto usan una combinación de ambos tipos de almidones. Finalmente, en la industria cárnica, se usa en mayor cantidad los almidones nativos por la propiedad de ligazón y retención de agua. Si bien es cierto, al inicio se consideraron ingredientes baratos pero con la nueva tecnología han desarrollado aditivos como almidones modificados, que son considerados aditivos funcionales.

## **Abstract**

The native starch has two important properties which are water retention and retrogradation. Water retention has made this native starch to be frequently used in the food industry, its main objective is to reduce costs. However, the retrogradation in some products, where the final consumer is more demanding, has caused the use of modified starches. Being these more expensive than the native ones. The modified starches, are being developed to be applied under more demanding conditions; like temperature, acidity, shearing forces, etc. Moreover, many companies which produce this kind of starch, make development modifications adjusting them to the needs of the client. In the dairy industry, the modified starches are used specially in the elaboration of yogurt because the final product goes through several processes such as agitation and heat treatment; through this process the quality of the product starts to deteriorate, being syneresis the main problem. Nevertheless, in the elaboration of blancmanges "manjar blanco," the native starch is more commonly used depending of the kind of product; however, when used in large quantities, this could also present a syneresis problem and it is because of the starch retrogradation. This is the reason why many companies-producers use both types of starches. Finally, the native starch is more commonly used in the meat industry due to its linking and water retention properties. It is true that at the beginning not expensive ingredients were considered but the new technology has developed additives like modified starches which are considered functional additives.