



---

## Análisis comparativo de textura entre un yogurt entero y otro desnatado con un Analizador de textura.

### Principio:

Se comprime/penetra el yogurt en una distancia de 60 mm con una sonda de rejilla (Fig. 1) a una velocidad de 2 mm/s utilizando un texturómetro Brookfield CT3 (Fig. 2) de 1 000 g de fuerza.

Fig. 1



Fig. 2



### Objetivo:

Analizar los perfiles de textura de un yogurt entero y otro desnatado para poder igualar el perfil del yogurt desnatado con el entero con mejorantes alimentarios.

### Definiciones:

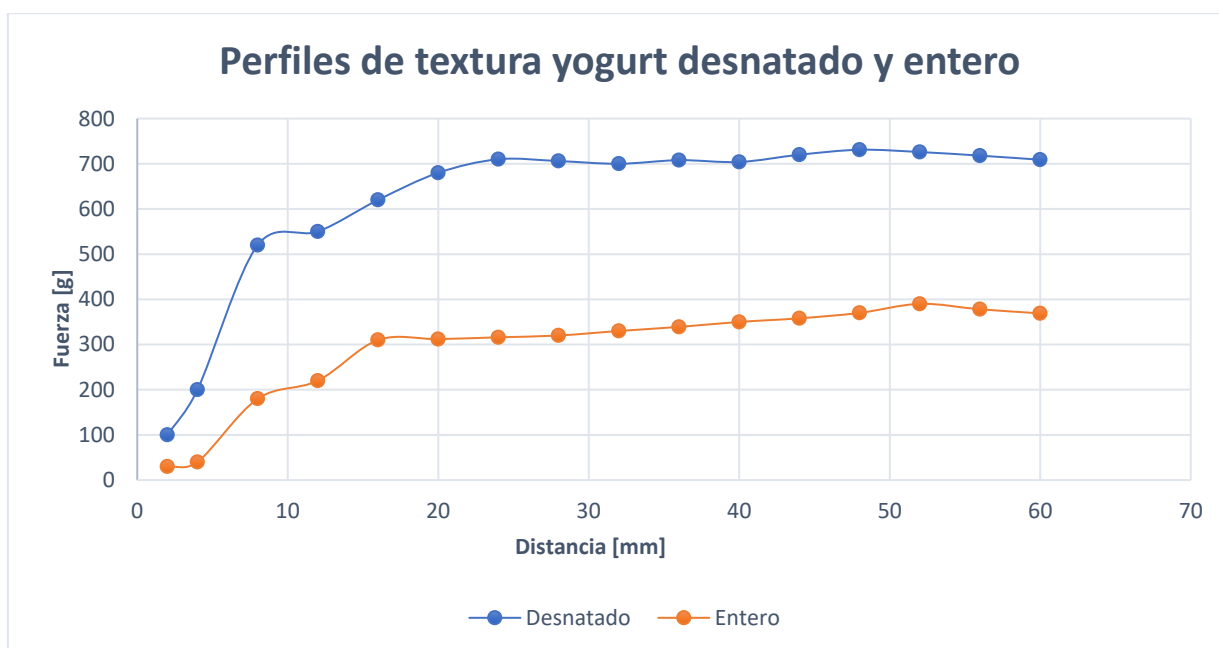
*Dureza*: fuerza pico durante los 60 mm de recorrido de la sonda en [g]

*Trabajo total*: energía necesaria para penetrar el yogurt de 60 mm en [J]



instrumentación analítica

## Resultados:



## Discusión:

Vemos que el **trabajo total** (área por debajo de la curva) es mayor en el caso del yogurt desnatado y por otra parte podemos distinguir una **dureza** por encima de los 700 g en la muestra desnatada y solo de unos 400 g para la muestra entera. Igualmente, la pendiente inicial (modulo o rigidez) es más suave en el caso del yogurt entero.

El yogurt entero es pues mucho más blando que el desnatado puesto que se requiere mucho menos fuerza para deformarlo.

## Conclusión:

Esta técnica sirve para mejorar las propiedades sensoriales de los yogures desnatados igualándolas a las de los enteros con ingredientes de reemplazo de grasa.

Autor: Marcel Ripoll, Instrumentación Analítica SA,  
Tel: 93 478 71 61      Email: [marcel.ripoll@instru.es](mailto:marcel.ripoll@instru.es)  
[www.instru.es](http://www.instru.es)