

Elaboración de un producto lácteo (yogur) a base de pulpa de pitahaya amarilla (*Hylocereus megalanthus*): características organolépticas, nutricionales y fisicoquímicas.

Novotny Núñez, I.^{1*}; Cajal, P.N.¹; Muñoz Bravo, G.² y Rodríguez, E.M.²

¹Cátedra de Microbiología y Parasitología. Laboratorio de Investigación y Desarrollo de Alimentos (LABIDAL). Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino (UNSTA). Av. Juan Domingo Perón 2085, T4107 Yerba Buena, Tucumán - Argentina.
ivanna.novotny@unsta.edu.ar

²Laboratorio de Investigación y Desarrollo de Alimentos (LABIDAL). Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino (UNSTA). Av. Juan Domingo Perón 2085, T4107 Yerba Buena, Tucumán - Argentina.

RESUMEN

Los alimentos funcionales despiertan interés por sus beneficios para la salud. El yogur, por su perfil probiótico, es un vehículo ideal para incorporar ingredientes bioactivos. La pitahaya amarilla (*Hylocereus megalanthus*), fruta exótica rica en antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos, representa una alternativa innovadora para enriquecer productos lácteos. El objetivo del presente trabajo fue diseñar y elaborar un yogur a base de pulpa de pitahaya amarilla, evaluando sus características organolépticas, composición nutricional, calidad microbiológica, aceptabilidad, satisfacción del consumidor y nivel de conocimiento sobre la fruta. El estudio se realizó en dos etapas: experimental para la elaboración del producto y descriptiva, transversal, con la participación de 50 estudiantes de la Lic. en Nutrición. Se determinaron parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales. El yogur presentó pH 4,6, acidez de 33 °D y ausencia de microorganismos patógenos. Por cada 100 g aporta: 3,7 g de hidratos de carbono, 2,03 g de proteínas, 1,59 g de lípidos, 0,65 g de fibra y 10,2 mg EqAG de compuestos fenólicos. El 86% valoró su color, el 84% su textura, el 80% su aroma, el 82% aceptó el producto y el 88% se mostró satisfecho. El yogur con pitahaya es alimento innovador, aceptable, seguro y saludable.

Palabras clave: yogur, pitahaya, compuestos fenólicos, análisis sensorial, calidad microbiológica.

Development of a dairy product (yogurt) based on yellow pitahaya pulp (*Hylocereus megalanthus*): organoleptic, nutritional and physicochemical characteristics.

ABSTRACT

Functional foods are attracting interest due to their health benefits. Yogurt, due to its probiotic profile, is an ideal vehicle for incorporating bioactive ingredients. The yellow

pitahaya (*Hylocereus megalanthus*), an exotic fruit rich in antioxidants, fiber, and phenolic compounds, represents an innovative alternative for enriching dairy products. The objective of this study was to design and produce a yogurt based on yellow pitahaya pulp, evaluating its organoleptic characteristics, nutritional composition, microbiological quality, acceptability, consumer satisfaction, and level of knowledge about the fruit. The study was conducted in two stages: experimental for product development and descriptive, cross-sectional, with the participation of 50 students from the Bachelor's Degree in Nutrition. Physicochemical, microbiological, and sensory parameters were determined. The yogurt had a pH of 4.6, an acidity of 33°D, and was free of pathogenic microorganisms. Per 100 g, it provides: 3.7 g of carbohydrates, 2.03 g of protein, 1.59 g of lipids, 0.65 g of fiber, and 10.2 mg EqAG of phenolic compounds. 86% rated its color, 84% its texture, 80% its aroma, 82% accepted the product, and 88% were satisfied. Yogurt with pitahaya is an innovative, acceptable, safe, and healthy food.

Keywords: yogurt, pitahaya, phenolic compounds, sensory analysis, microbiological quality.