



EFFECTO DE LA CONCENTRACIÓN Y TEMPERATURA SOBRE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DE UNA BEBIDA DE PULQUE

CAROLINA RAMIREZ LOPEZ¹, NOHEMI SOTO-REYES² y JORGE FERNANDO VÉLEZ-RUIZ²

1 Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada (CIBA-IPN), 2 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA.
crl81@hotmail.com

El pulque es una de las bebidas con más tradición en México, que ha sido consumida desde tiempos prehispánicos. Sin embargo, debido a su peculiar olor y textura la población prefiere consumir el pulque en forma de curados, es decir, mezclándolo con otros sabores otorgados por jugos o néctares de frutas. El pulque ha sido objeto de estudios en aspectos como su flora microbiana y su composición nutricional, pero prácticamente no existen reportes sobre sus propiedades reológicas. Por lo que el objetivo del presente trabajo consistió en caracterizar el comportamiento reológico de una bebida de pulque como función de la temperatura (4 y 19°C) y la concentración de néctar de mango (0, 33.3 y 50%). Los resultados mostraron que el pulque se comportó como fluido dilatante a ambas temperaturas, mientras que la adición de 50% de néctar resultó en un comportamiento pseudoplástico. En el caso del pulque con 33.3% de néctar, la temperatura determinó el comportamiento del fluido, ya que a 4°C fue pseudoplástico, mientras que a 19°C fue dilatante. También se observó una relación directamente proporcional entre la concentración del néctar y los valores de η_0 , κ y τ_0 , mientras que con respecto a la temperatura se observó el efecto contrario. Ésta información junto con un estudio de caracterización sensorial resultaría valiosa en términos de poder diseñar una bebida a base de pulque, que sea del agrado del consumidor y con ello impulsar el resurgimiento de este sector en nuestro país.