



## EVALUACIÓN DE PARÁMETROS QUÍMICOS EN CREMAS DE LECHE

JUAN ANTONIO RODRIGUEZ ARZAVE<sup>1</sup>, LYLIA GRACIELA MIRANDA VELÁSQUEZ<sup>1</sup>, MARTHA PATRICIA RODRÍGUEZ MAGAÑA<sup>1</sup> y LUIS FERNANDO LÓPEZ SALAZAR<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Autónoma de Nuevo León. jarzave@hotmail.com

La crema es la sustancia grasa recuperable de la superficie de la leche recién ordeñada cuando se deja en reposo y en estado natural. Por su consistencia espesa y sabor agradable a los sentidos, así como, una tonalidad blanca o amarillenta suele ser un ingrediente muy apreciado en la gastronomía nacional e internacional. Su aporte calórico es elevado debido al alto índice de proteínas, lactosa y grasas saturadas. Sus características y calidad están vinculadas estrechamente al contenido de grasa. En esta investigación se analizaron 6 cremas comerciales de mayor consumo en el área metropolitana de Monterrey, tres normales y tres light, con la finalidad de conocer sus parámetros químicos como pH, acidez titulable e índice de peróxidos; aplicando en cada caso la metodología señalada en la normatividad mexicana. Las muestras presentaron valores de pH que variaron en un intervalo entre 4.37 a 6.64. Dos de las cremas estudiadas mostraron un índice de acidez menor al límite de 0.5% de ácido láctico establecido en la norma, mientras que las demás registraron valores entre 0.61% a 0.72%. Sólo en una de las cremas se detectaron peróxidos con un índice de 2.21 miliequivalentes de  $O_2$ /kg de crema. Los resultados encontrados para las variables analizadas reflejan que, en general, las seis cremas comerciales cumplen con lo especificado en la normatividad vigente observando que sólo una de ellas ha iniciado el proceso de oxidación de las grasas conocido como rancidez.