

ESTUDIO: *Physicochemical and structural properties of meat analogues from yeast and soy protein prepared via high-moisture extrusion (Xia et al., Food Chemistry, 2023)*

Enlace al estudio:

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134265>

OBJETIVO

Evaluar cómo diferentes proporciones de proteína de levadura (YP) y proteína de soja (soy protein) afectan las propiedades físico-químicas y estructurales de productos tipo carne hechos por extrusión de alta humedad.

PRINCIPALES HALLAZGOS

- Se usaron mezclas de proteína de levadura y de soja en proporciones variadas (0:1, 1:9, 2:8, 3:7, 4:6 y 5:5) para elaborar análogos cárnicos mediante extrusión de alta humedad. [PubMed](#)
- Con el aumento de YP, la **luminosidad del producto** aumentó (los análogos quedaron más claros). [PubMed](#)
- La **dureza, masticabilidad y grado fibroso** alcanzaron su máximo cuando la proporción de YP fue de 40 g/100 g (base seca), superando al control sin YP. [PubMed](#)
- La presencia de YP incrementó el contenido de agua “libre”, los enlaces disulfuro (SS bond) y la estructura en láminas β , mientras que disminuyó la proporción de estructuras tipo β -turn y la estabilidad térmica del producto. [PubMed](#)

CONCLUSIÓN

La proteína de levadura puede incorporarse con éxito en productos tipo carne con extrusión de alta humedad, mejorando ciertos atributos de textura y estructura cuando se usa en proporciones moderadas (por ejemplo ~40 % en base seca).