

Caracterización del colorante obtenido en medio sumergido del macromiceto *Laetiporus sp.*, como aditivo natural alimentario

Estudiante: Olga Lucía Benavides Calvache, Ing. Qca., M.Sc.

La industria alimentaria requiere utilizar colorantes naturales de amplia disponibilidad en el mercado, que cumplan con propiedades de estabilidad fisicoquímica y que no generen riesgo en la salud humana, como sucede con los colorantes sintéticos.

En esta investigación se propone la caracterización del colorante extraído del hongo *Laetiporus sp.*, de origen silvestre colombiano, para su valoración como aditivo en alimentos, para lo cual, se desarrollará el cultivo en medio sumergido a partir de macromicetos del género *Laetiporus*, pues del hongo comestible *Laetiporus sulphureus* también conocido como “pollo de los bosques”, se han publicado estudios previos en la producción de colorantes naturales en medio líquido. Se empleará suero de leche como medio de cultivo innovador y aprovechable en la fermentación en medio sumergido; además del uso de microondas y ultrasonido como tecnologías limpias de extracción.

Se llevará a cabo la evaluación de la estabilidad del colorante en condiciones de almacenamiento y en condiciones de variación térmica, así como la descripción del efecto colorante del extracto en dos matrices alimentarias (yogurt base y salchicha tipo Frankfurt). En el caso del yogurt se confrontará el efecto colorante, con otros colorantes usados en la industria alimentaria y en el caso de la salchicha tipo Frankfurt se buscará el efecto colorante en contraste con la disminución de la adición de nitritos.

Palabras clave: Estabilidad química, Hongos superiores, Pigmentos alimentarios, Pollo de los bosques, Salchicha, Yogurt.