

Apr 29, 2025

Version 1

Protocolo CRA V.1

DOI

<https://dx.doi.org/10.17504/protocols.io.x54v9w6rqI3e/v1>

José Manuel Rodríguez Berrocal¹

¹Ayudante investigación



José Manuel Rodríguez Berrocal

Ayudante investigación

Create & collaborate more with a free account

Edit and publish protocols, collaborate in communities, share insights through comments, and track progress with run records.

Create free account

OPEN  ACCESS



DOI: <https://dx.doi.org/10.17504/protocols.io.x54v9w6rqI3e/v1>

Protocol Citation: José Manuel Rodríguez Berrocal 2025. Protocolo CRA. **protocols.io**

<https://dx.doi.org/10.17504/protocols.io.x54v9w6rqI3e/v1>

License: This is an open access protocol distributed under the terms of the **Creative Commons Attribution License**, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited

Protocol status: Working

We use this protocol and it's working

Created: April 29, 2025



Last Modified: April 29, 2025

Protocol Integer ID: 192022

Keywords: yogur, agua, con ligeras modificacione, la cra se, cra

Abstract

Determinación de la capacidad de retención de agua (CRA) en yogur/natillas. La CRA se determinó sobre la base de la técnica de Guinee et al. (1995) con ligeras modificaciones.

- 1 Se pesaron  2 g de muestra a  5 °C (en lugar de de 10 g de muestra a 12 °C).
- 2 Se centrifugó a 5000 RPM (IEC Centra®, CL2, Pasadena, TX, EE.UU.) durante 20 minutos.
- 3 El peso del sobrenadante obtenido se empleó para calcular el porcentaje de sinéresis mediante la siguiente expresión:

$$\text{Sinéresis} = (\text{Peso del sobrenadante} / \text{Peso de la muestra}) * 100\%$$