



Código: 06/L143

DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FARINÁCEOS SUPLEMENTADOS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO Y CALIDAD SENSORIAL.

Director: ORDOÑEZ, Alicia Lucia

Email: aordonez@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: MORANT, Mónica Alejandra

Integrantes: CABEZA, MARÍA SILVINA (Investigador); BALANZA, MARÍA ESTHER (Investigador); FLORES, CECILIA ADRIANA (Investigador); SANTIBAÑEZ, MARÍA EUGENIA (Investigador); VARELA, MARIA SUSEL (Investigador); FABRONE, RITA MARÍA (Investigador); VIÑOLO, MARÍA ANGELINA (Becario); MAUCERI, MARIA DANIELA (Becario)

Resumen: *Considerando la importancia de una buena alimentación para la salud, la tendencia de la población de ingerir alimentos prácticos, la oportunidad de incorporar leguminosas a los productos panificados como alternativa saludable, y en la búsqueda de elaborar productos de panificado y pastificado con incorporación de harina de soja, se desarrollarán productos de panificación y pastificación de alto valor nutricional en micro y macronutrientes. Una vez desarrollados serán presentados a las autoridades provinciales y municipales para su evaluación y posible incorporación en comedores escolares y jardines maternas. Para la optimización nutricional de estos productos se trabajará con metodología de diseño experimental donde las variables seleccionadas serán la cantidad harina de soja ennoblecida o tostada con toda la grasa; con bajo contenido de grasa y desgrasada y de harina de trigo enriquecida. Los demás ingredientes se colocaran según fórmula prediseñada tomando como base la de los productos convencionales. Los diseños serán elaborados en la planta piloto de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, que dispone de una planta experimental de panificados y productos de fideería. Los productos serán evaluados química y sensorialmente mediante técnica AOAC. Los demás ingredientes se colocaran según fórmula prediseñada tomando como base la de los productos convencionales. Los diseños serán elaborados en la planta piloto de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, que dispone de una planta experimental de panificados y productos de fideería. Los productos serán evaluados química y sensorialmente mediante técnica AOAC.*

Palabras clave: 1) Desarrollo 2) Farináceos 3) Suplementados