

44RA. Efecto de la adición de harina de nuez en la calidad panadera de budines libres de gluten

Juan J. Burbano¹, M. Jimena Correa¹.

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA) - Fac. Ciencias Exactas-UNLP-CCT La Plata (CONICET) 47 Y 116 (1900) La Plata, Argentina. burbano.juan.j@gmail.com.

Resumen

La harina de nuez de nogal se obtiene como subproducto de la extracción de aceite por prensado en frío. Se caracteriza por presentar un alto contenido lipídico (40%), y de similar composición que la nuez, y un contenido de proteínas y fibra cercano al 27% y 13 % respectivamente. Dado que en general los productos libres de gluten presentan menor valor nutricional que sus análogos con trigo, quienes siguen una dieta sin t.a.c.c (trigo, avena, cebada y centeno) pueden tener deficiencias nutricionales asociadas. En este contexto, es que al formular productos libres de gluten se busca emplear ingredientes que eleven la calidad nutricional de los mismos manteniendo a la vez la calidad tecnológica. Por lo que el objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto de la adición de harina de nuez en la calidad panadera de budines libres de gluten. Se empleó una formulación a base de harina de arroz, almidón de maíz y fécula de mandioca y la harina de nuez se agregó en dos niveles (10 %y 15%, en base harina). Se utilizó como formulación control aquella sin agregado de harina de nuez. La calidad panadera de los budines frescos se evaluó a través de la determinación de: volumen específico, humedad, color, actividad de agua (aw) y textura de la miga y color y actividad de agua de la corteza. En cuanto al volumen específico los budines con 10% de adición y los del control no mostraron diferencias significativas entre sí, pero sí fueron estadísticamente diferentes a los budines con 15% de adición, presentando estos últimos mayor volumen específico. El color tanto de la miga como de la corteza de los budines se vio modificado por la adición de la harina de nuez, la luminosidad de las muestras disminuyó conforme aumentó el porcentaje de adición del subproducto. Mientras, que la humedad y la aw de la miga no mostraron diferencias significativas entre las muestras estudiadas pero sí se encontraron diferencias significativas en la aw de la corteza. Respecto al análisis de textura, la dureza y consistencia de las muestras evaluadas aumentaron conforme disminuyó el porcentaje de harina de nuez; los budines control y con 10% no mostraron diferencias entre sí, pero si fueron diferentes a los budines con 15 % de harina de nuez. Por otro lado, la elasticidad, resiliencia y masticabilidad resultaron significativamente distintas aumentando conforme se disminuyó el porcentaje de adición del subproducto. Por lo tanto, estos resultados muestran la aptitud de la harina de nuez para ser utilizada en la elaboración de budines sin gluten, obteniéndose un producto de mayor calidad tecnológica que el budín control.

Palabras clave: sin tacc, textura, aw, color.