



## Estudio de propiedades físicas de pasta con sustitución parcial con garbanzo y chíá

Alma Guadalupe Cota Gastélum<sup>1</sup>, Carmen Lizette Del Toro Sánchez<sup>1</sup>, Armida Espinoza López<sup>1</sup>, Maria Esther Orozco García<sup>1</sup> y Norma Violeta Parra Vergara<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad de Sonora. alma.cota@unison.mx

Las nuevas tendencias del consumidor en la elección de alimentos está cambiando, ya que cada vez buscan alimentos que contribuyan al mejoramiento de la salud. En este trabajo se elaboraron harinas de chíá y garbanzo, se midió absorción de agua, color y composición química. Se prepararon cuatro mezclas con distintas proporciones de las harinas y semolina. Las pastas elaboradas se caracterizaron físicamente: midiendo color, diámetro, tiempo de cocción, absorción de agua y pérdidas por cocción, como atributos de calidad de las pastas producidas. El análisis estadístico mostró cambios de color de las harinas y mezclas, donde la mezcla de harina de garbanzo y chíá (90-10) presentó valores de reflectancia similares a semolina. Se observó que la presencia de chíá y garbanzo en las pastas produjeron menores tiempos de cocimiento y mayores pérdidas de cocción, además mejoraron la absorción de agua en comparación con la pasta de semolina. Se detectaron cambios significativos en los atributos de color ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ) y en el diámetro de las pastas. La mezcla de harinas: chia y garbanzo, puede ser una alternativa de sustitución, debido a que fueron muy similares los atributos de calidad de las pastas producidas con la pasta de semolina.