



Alimentos funcionales a partir de cultivos con bajo requerimiento de agua: Snacks de Garbanzo, Nopal y Amaranto.

Maria Guadalupe Moreno Contreras¹, Eva Marcela Licea De Anda ¹ y Teresa Susana Herrera Flores ¹

¹ Universidad Politécnica de Penjamo. gmoreno@uppenjamo.edu.mx

En los últimos años se ha observado la tendencia de los consumidores por adquirir productos alimenticios con altos niveles nutricionales y/o que proporcionen beneficios a la salud, conocidos como alimentos funcionales^[1], lo que representa una oportunidad para el desarrollo de productos de valor agregado. El objetivo del presente proyecto consistió en desarrollar formulaciones de snacks funcionales, a partir de cultivos alternativos que presenten bajos requerimientos de agua. Se elaboraron 2 tipos de snacks (4 formulaciones): una botana horneada de garbanzo, trigo y nopal, y una barra de amaranto sin piloncillo, adicionada con avena y mucílago de nopal. La botana horneada presentó un contenido nutrimental 18% de proteína y 9% de fibra dietética, muy por arriba de la mayoría de las botanas comerciales; su aceptabilidad fue evaluada mediante una prueba hedónica, siendo ligeramente menor que una botana horneada comercial de maíz. La barra de amaranto presentó un 6% de fibra dietaria y sólo 7% de grasa, siendo por su composición un alimento que puede ser consumido por diabéticos. Sin embargo, las formulaciones de la barra mostraron baja aglomeración y alta humectación, lo que altera sus propiedades sensoriales y disminuye su vida de anaquel, por lo que es necesario evaluar nuevas formulaciones para solventar la problemática. Se concluye que los snacks elaborados a partir de garbanzo, nopal y/o amaranto, presentan propiedades nutrimentales de interés, siendo necesario realizar algunas modificaciones para mejorar su aceptabilidad.

1. de Ancos, B. y col.; COMPUESTOS FUNCIONALES EN PRODUCTOS DE IV Y V GAMA *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, vol. 17:(2), 2016, pp. 130-148