



## EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE SNACKS CON HARINA NO CONVENCIONAL DE CHIPILÍN (*Crotalaria longirostrata*)

Marilyn Paola Ruiz Mondragón<sup>1</sup>, Gabriela Palacios Pola<sup>2</sup>, Ana Belem Piña Guzmán<sup>3</sup> y Adriana Caballero Roque<sup>2</sup>

1 Instituto Politécnico Nacional, 2 Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 3 Instituto Politécnico Nacional-UPIBI. cereza\_marilyn@hotmail.com

La nutrición siempre ha estado ligada al desarrollo de las culturas y los pueblos; una mala nutrición genera necesariamente subdesarrollo. Se pensaría que en pleno siglo XXI no deberían existir problemas de nutrición, sin embargo, esta suposición se aleja de la realidad<sup>1</sup>. Algunas plantas nativas de México y Centroamérica, como la chaya y el chipilín, han contribuido a la alimentación de varias generaciones.

En el estado de Chiapas, dentro las hierbas consumidas ampliamente por la población, se encuentra el *chipilín*. El *chipilín*, también conocido como *chop*, *chipile*, etc.

El uso de las hojas de chipilín es muy popular, forma parte de la gastronomía de la región sur del país, es ampliamente utilizado para la elaboración de diversos platillos, desde tamales hasta platillos típicos y tradicionales, aprovechando su aceptación y consumo se elaboró y evaluaron las propiedades nutricionales de un snack de calidad que aporte más nutrientes en comparación a los ya convencionales, a partir del análisis químico proximal realizado a las galletas, se obtuvo que presentaban 3.4 % de humedad, 21.29 g de grasa, 11.61 g de proteína, 1.39 g de fibra cruda, y finalmente 1.92 g de cenizas por 100 gramos de muestra, que de acuerdo con la NMX-F-006 cumple con las especificaciones ahí señaladas.

1. Paredes López O., Guevara Lara F., Bello Pérez L.A. (2012). Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas. Fondo de cultura económica. ISBN 978-968-16-7567-7. Pp 12-15.