



Establecimiento del proceso de elaboración y formulación de un pan tipo media noche adicionado con salvad

Diana Murrieta Puebla¹, ELISA MAGAÑA¹, Adriana Morales Ortega¹, Benjamín Ramírez Wong² y Tito Ramón Rentería Gutiérrez¹

1 Universidad Estatal de Sonora, 2 Universidad de Sonora. dianapuebla08@hotmail.com

Actualmente no se cuenta con un proceso estandarizado par elaborar el pan tipo media noche con salvado. Las necesidades de productos más saludables aumentan día a día. El objetivo fue establecer el proceso y formulación estándar del pan con salvado. Para lograrlo se probaron tres formulaciones variando: tres contenidos de grasa (2%, 3%, y 4%, en base a la harina) y dos contenidos de fibra (20% y 40%, en base a la harina). A cada formulación se le evaluó su calidad panadera además de algunas características fisicoquímicas. Los datos fueron analizados mediante un análisis de varianza (ANOVA). El contenido de salvado afectó a la firmeza del pan. La fórmula estándar resultó con 15 % salvado de trigo.