



ELABORACION DE TORTILLAS DE MAIZ Y BAGAZO DE ZANAHORIA

Maria Gloria Cornelio Moreno¹ y Rosa Maria Garcia Martinez¹

¹ Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH. mary2477@hotmail.com

La tortilla de maíz es el símbolo más antiguo de la cultura culinaria de nuestro país. Sin importar la clase social a que se pertenezca, la tortilla se consume a diario por el 94% de los mexicanos, acompañando los platillos típicos de nuestra gastronomía. En México, en 1998 el consumo per cápita anual de tortilla era de 94.8 kilos, para 2009 fue de 80 kilos, según la encuesta bianual de consumo de tortilla que elabora Gruma. Dentro de los factores que han contribuido a esta situación se encuentran el alto precio internacional del maíz y la presencia de sequía en áreas donde se cultiva este grano.

Para la preparación de las tortillas se utilizó como materia prima masa adquirida de una tortillería de la ciudad de Morelia y el bagazo de zanahoria de un local comercial de jugos de la misma ciudad para la elaboración de la tortilla se integró 250g de bagazo por 1kg de masa para su cocimiento se realizó por el método tradicional para el análisis proximal se determinó de acuerdo a la metodología de la AOAC

Análisis Físicoquímica

Tortilla normal Humedad 45.9566%, Cenizas 0.7860%, Lípidos 0.7809%, Fibra 0.1424% Tortilla con bagazo Humedad 50.4505%, Cenizas 1.0172%, Lípidos, 0.6914%, Fibra 0.2850%

De acuerdo a los resultados podemos concluir que la utilización de bagazo como sustituto o como ingrediente adicional a los alimentos puede generar un beneficio a la salud por sus propiedades como lo es la fibra ya que muchas enfermedades que la población padece son a causa del bajo consumo de ciertos nutrientes como son los alimentos ricos en fibra otra de las causas que provoca graves enfermedades es el no consumir frutas y verduras.