



ELABORACION DE UNA PASTA ENRIQUECIDA CON UNA HARINA DE NOPAL PARA PERSONAS CON SINDROME METABOLICO

Andrea Liliana Carbajal Chávez¹, Rosa María García Martínez¹ y Nelio Pastor Gómez²

1 Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH, 2 Facultad de Ingeniería Civil, U.M.S.N.H. rmgarcim@umich.mx

Existe una preocupación por problemas de salud en el país, cada vez aumenta el consumo de la comida rápida, la cual no aporta calidad nutricional, generando enfermedades. Es de importancia la generación de productos que brinden efectos funcionales a la salud del consumidor. Buscando aprovechar la gran variedad de productos perecederos de nuestro país, y teniendo en cuenta que el nopal por sus aspectos agrícolas es una buena alternativa y que su consumo está asociado a controlar diferentes desordenes metabólicos. Tiene un alto contenido de fibra, siendo una característica que más ha llamado la atención. El objetivo de este proyecto es presentar una pasta con alto valor nutritivo formulada a partir de harina trigo y harina de nopal a diferentes concentraciones, contribuyendo a mejorar características organolépticas, nutrimentales y reológicas dando origen a un producto de calidad y con grandes beneficios funcionales dirigido a la población diabética principalmente. Se determinó el análisis proximal del nopal *Opuntia ficus indica* en base fresca y deshidratada, mediante la tecnología propuesta en el AOAC. Como resultado de este análisis, destaca la cantidad de fibra alimentaria que se cuantificó en nopal deshidratado con un 47.65%. Se elaboró la pasta a diferentes concentraciones de trigo-nopal teniendo en cuenta una formulación base de pasta, seguida de una evaluación posterior mediante pruebas sensoriales con panelistas inexpertos. La pasta 70%T/30%N fue la de mayor aceptación. Concluyéndose que es posible fortificar una pasta de harina de trigo con nopal, manteniendo las características organolépticas y las características finales como producto terminado en condiciones aceptables, además de que al utilizar la harina de nopal se incrementa el valor nutrimental comparado contra una pasta de grado comercial y que es una alternativa saludable para la población en general y haciendo énfasis para aquellas personas que sufren de síndrome metabólico.