



## **ANÁLISIS DEL PERFIL DE TEXTURA DE TOSTADAS A BASE DE MAÍZ (*Zea mays* L) ADICIONADAS CON BROCOLÍ (*Brassica oleracea* I)**

Josefina Porras Saavedra<sup>1</sup>, Evelin Hernandez Santiago<sup>2</sup>, Nalleli Concepción Pérez-Pérez<sup>2</sup> y Tomas Tovar-Benítez<sup>2</sup>

1 Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, 2 Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo. [jporras@itsoeh.edu.mx](mailto:jporras@itsoeh.edu.mx)

El objetivo de este trabajo fue analizar la textura de tostadas de maíz adicionadas con brócoli a fin de determinar su aceptabilidad sensorial. La metodología, se dividió en dos etapas, en la primera se estableció un diseño experimental completamente al azar utilizando como variable independiente la concentración de brócoli (14 %, 28 % y 36 %) para la obtención de las tostadas y las variables respuesta fueron los parámetros del perfil de textura (APT) y la evaluación sensorial a través de una escala hedónica categorizada de tres puntos. En la segunda etapa, se almacenaron a 25 °C, en humedad relativa (HR) del 75 % durante 15 días y se realizó un APT. Los resultados evidenciaron que la incorporación de brócoli reduce la dureza de 28.51 a 3.7 N y la gomosidad; sin embargo no se observaron diferencias significativas en la elasticidad y masticabilidad. Respecto a la evaluación sensorial, las tostadas adicionadas con 28 % de brócoli obtuvieron la mayor aceptabilidad por parte de los consumidores. Durante el almacenamiento a 75 % HR, se incrementa el contenido de humedad mientras que los parámetros de textura como fracturabilidad, dureza, cohesividad, elasticidad y gomosidad son afectados. En conclusión, con la incorporación del 28 % de brócoli se obtienen tostadas con características de textura aceptables para los consumidores y se determinó que el almacenamiento en humedades relativas del 75 % afecta estos parámetros.