



ELABORACIÓN DE MOLE VERDE ADICIONADO CON KALE (BRASSICA OLERACE VARIEDAD SABELLICA)

Christian de Jesús Ramos García ¹, José Daniel Belman Paz ¹, Ricardo Arturo Tejeda Santamaría¹, Ma. de Jesús López Álvarez ² y Alondra Ramos García³

1 Centro Universitario Internacional de México, 2 Centro Universitario Internacional de México , 3 Universidad Politécnica Bicentenario. motoworld@hotmail.com

Dentro de nuestra cocina mexicana existe una gran cantidad de platillos típicos uno de ellos es el mole verde, el cual ha sido enriquecido con ingredientes basados en las culturas de los diferentes estados, en la actualidad las necesidades alimentarias que presenta la población son variadas, lo que lleva con ello la necesidad de incorporar nuevos ingredientes que permitan aumentar el valor nutricional de los alimentos. El objetivo del presente trabajo fue identificar el nivel de aceptación y agrado de la Incorporación de Kale (*Brassica olerace variedad sabellica*) en mole verde en la Universidad Politécnica Bicentenario en Silao Guanajuato. Se evaluó el mole verde adicionado con Kale y un mole verde comercial. Mediante encuestas aplicadas a 93 estudiantes se encontró la apertura para incorporar el kale en su dieta alimenticia con 93.55% de aceptación, respecto a la disponibilidad para probar lo que sería el mole verde con Kale se presentó un 88.17 %. La evaluación sensorial mediante la escala hedónica mostro que los parámetros evaluados si muestran diferencia significativa respecto al comercial mostrando dos categorías arriba en el color, sabor y vista, encontrándose en el rango 7 "Me gusta moderadamente" y el comercial en 5 "No me gusta ni me disgusta" y lo que respecta a textura y color el comercial queda una categoría más baja respecto al adicionado con Kale encontrándose en el rango "No me gusta ni me disgusta". Por lo tanto el mole verde con kale se puede considerar como un platillo de introducción en la dieta alimenticia.