



## **VALOR NUTRIMENTAL DE UNA NUEVA FORMULACIÓN DE TORTILLA DE MAÍZ RESPECTO A LA COMERCIAL Y LA ACEPTACIÓN EN DOS LOCALIDADES DEL ESTADO DE MÉXICO, 2017**

Martha Liliana Palacios Jaimes<sup>1</sup>, Imelda García Argueta<sup>1</sup>, Marcela Hernández Sánchez<sup>1</sup>, Carmen Juárez González<sup>1</sup>, Alejandra Benavides Zendejas<sup>1</sup>, Wendy Hinojosa García<sup>1</sup>, Carmen Fuentes Cuevas<sup>1</sup> y Anarzaering García Abarca<sup>1</sup>

1 Universidad Autónoma del Estado de México. mlpalaciosmx@yahoo.com.mx

**Introducción:** La alimentación en México es tradicionalmente a base de maíz, donde la tortilla es uno de los alimentos principales en la dieta, la cual es considerada una excelente fuente de energía; sin embargo no es un alimento del todo completo, ya que no cubre con los requerimientos nutricionales de una persona. La propuesta de enriquecimiento de una tortilla de maíz, con proteína de soya y amaranto podrá garantizar un producto de calidad nutricional, sin implicar en un cambio en las propiedades organolépticas. **Objetivo:** Determinar y comparar el valor nutricional de una nueva formulación de tortilla a base de maíz nixtamalizado, harina de soya y amaranto respecto a la tortilla comercial y evaluar su aceptación. **Método:** es un estudio observacional descriptivo donde se determinará por medio de un análisis bromatológico el valor nutricional de una tortilla a base de maíz nixtamalizado, harina de soya y amaranto y se evaluará su aceptación por medio de una encuesta a un total de 120 personas. **Resultados:** Se encontró dentro de la comparación entre ambas tortillas un aumento del 18% de proteína, una disminución del 43% de lípidos totales y un aumento del 80% de fibra dietética. A su vez se tuvo una aceptación de un 70%. **Conclusiones:** Se mejoró el valor nutricional de la tortilla de maíz nixtamalizado, convirtiéndose en una propuesta de calidad nutricional y una excelente fuente de fibra. En cuanto a la aceptación se obtuvo un 60% en las dos comunidades donde se encuestó, sin embargo este no fue estadísticamente significativo ( $P=0.1$ ) lo que confirma que no existe asociación entre la comunidad y el porcentaje de aceptación de la nueva formulación de tortilla.