



Obtención y caracterización de harina obtenida a partir del tubérculo *Manihot esculenta* producido en el estado de Hidalgo.

José Alberto Cruz Martínez¹, Maribel Santiago Teodoro¹ y Michel Moctezuma Cruz¹

¹ INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ATITALAQUIA. jozz3.954@gmail.com

En el estado de Hidalgo se producen aproximadamente 7 604 toneladas de yuca (*Manihot esculenta*) con un rendimiento de 3.3 ton/ha. Sin embargo, en la entidad es poco valorada y comercializada a pesar de que se conoce que se tiene un alto contenido energético. En este trabajo se desarrolló un estudio para la obtención de harina a partir de la yuca producida en el estado de Hidalgo. Las raíces y tubérculos representan una alternativa para solventar problemas de hambre por su alto valor energético, en este caso, la yuca contiene aproximadamente 86.9 % base seca de carbohidratos. Así también, al utilizar especies nativas y de fácil crecimiento, se aumentan los beneficios hacia quienes lo producen y lo transforman. El trabajo plantea dos metodologías para la obtención de la harina, de tal manera que no se modifiquen las propiedades de los mismos. La yuca fue lavada, pelada, cortada, secada y molida. Las variables modificadas en las técnicas aplicadas fueron: Temperatura, tiempo y tipo de secado. Como resultado se obtuvo un polvo que fue caracterizado fisicoquímicamente, resultando con características viables para ser utilizado en productos alimenticios que pueden ser aprovechados por cualquier persona, incluyendo a los celíacos, los cuales tienen restringido el consumo del gluten.