



Elaboración y Caracterización Química y Física de Galletas Adicionadas con Salvado de Trigo para Incrementar el Contenido de Fibra Dietaria

María Guadalupe Salazar García¹, Faviola Reyes Pérez¹, Refugio Ortega Ramírez¹, Alma Guadalupe Cota Gastelum¹,
Guadalupe Amanda López Ahumada¹ y Concepción Lorenia Medina Rodríguez¹

¹ Universidad de Sonora. gsalazar@guayacan.uson.mx

Los beneficios a la salud de las personas al incrementar el consumo de fibra dietaria son muy reconocidos, distintos productos de confitería y en particular las galletas pueden ser opciones de un producto atractivo para mejorar el consumo de fibra dietaria soluble e insoluble en dietas occidentales. El objetivo de este estudio es utilizar subproductos de la molienda de trigo panadero para elaborar galletas con alto contenido de fibra dietaria soluble e insoluble. Se prepararon tres mezclas de harinas usando 70% de harina de trigo blanca y 30% de cada tipo de salvado: grueso, fino y semitilla, además una muestra control a base de 100% de harina de trigo blanca. A las galletas se les cuantificó su composición química, fibra dietaria total, soluble e insoluble, y además de realizárseles la medición diámetro, grosor, relación D/G (factor de expansión), textura y una prueba de preferencia a nivel consumidor. Los resultados mostraron aumentos significativos ($p < 0.05$) entre la galleta control y las galletas elaboradas con los distintos tipos de salvado en relación a su contenido de proteína, cenizas, grasa, fibra total, soluble e insoluble, excepto en la prueba de textura. La galleta elaborada con 30% de salvado grueso fue la que mostró el mayor aumento en contenido de fibra insoluble de 3.0 a 9.8% y fibra total de 5.7 a 15.4%, mejor color así como menor relación de expansión D/G.