



ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE HARINA EXTENDIDAS CON SORGO

Refugio Ortega Ramírez¹, María Guadalupe Salazar García¹, Guadalupe Amanda López Ahumada¹ y Adriana Morales Ortega²

1 Universidad de Sonora, 2 Universidad Estatal de Sonora. rortega@guaymas.uson.mx

El sorgo puede utilizarse para varios productos alimenticios utilizando métodos de elaboración adecuados y seleccionando variedades con una mejor calidad de molturación que haga competitivo su empleo. Puede utilizarse eficazmente la tecnología de molturación del trigo para moler sorgo. En este estudio el objetivo es evaluar el efecto sobre las propiedades químicas, físicas y reológicas en la harina de trigo al adicionarle harina de sorgo, así como evaluar la calidad de las tortillas elaboradas a partir de mezclas trigo - sorgo por medio de pruebas de textura y características generales de la tortilla como son grosor, diámetro y peso. El grano de sorgo fue molido en un molino Quadrumat Senior, para lo cual se acondicionó a 16% de humedad por un tiempo de 2 horas. La harina obtenida fue mezclada con la harina de trigo a un nivel de 0, 10, 15 y 20% para producir tortillas. A estas mezclas se le determinó, proteína, cenizas así como farinogramas, amilogramas y color. La calidad de las tortillas fue evaluada por su grosor, peso y diámetro, así como en la textura medida instrumentalmente. Se encontró que los parámetros evaluados en los farinogramas y amilogramas fueron afectados a ($P < 0.05$), por la adición de la harina de sorgo, así como el índice de color. Además se observó que al incrementar la adición de sorgo mayor del 15%, las características de las tortillas se vieron afectadas significativamente así como su textura. Se concluye que se pueden producir tortillas de harina extendidas con harina de sorgo hasta en un 15%.