



ASPECTOS NUTRITIVOS DE UNA PASTA COMPUESTA DE TRIGO, GARBANZO Y CHÍA.

Alma Guadalupe Cota Gastelum², Alma Guadalupe Cota Gastelum², Carmen Lizette Del toro Sanchez², María Guadalupe Salazar-García², Guadalupe Amanda López Ahumada², Armida Espinoza López², Maria Esther Orozco García², Refugio Ortega Ramirez² y Norma Violeta Parra García²

1 , 2 Universidad de Sonora.

Las pastas alimenticias son reconocidas como fuente de carbohidratos, mayormente almidón, tienen bajo contenido de grasa, fibra dietaria y son consideradas de baja calidad proteica. Diversos estudios han mostrado modificaciones a la formulación de las pastas, utilizando nuevos ingredientes para intentar mejorar sus propiedades nutricionales. El objetivo de este trabajo fue evaluar la composición nutricional de una pasta compuesta de trigo, garbanzo y chía. Se prepararon diferentes formulaciones de harina de garbanzo, chía y semolina para la producción de la pasta. Las materias primas y las pastas producidas fueron evaluadas en su contenido de humedad, cenizas, grasa y proteína, Fibra soluble, insoluble y total fue determinada en todas las pastas, así como la presencia de inhibidor de tripsina. La composición nutricional varió de 1.66-2.82% el contenido de cenizas, 9-12 % de grasa y proteína de 18.9 a 28.9 5% de proteína. De la misma manera la fibra soluble, insoluble y total mostró un incremento en todas las pastas compuestas comparadas con el control. el inhibidor de tripsina presentó una reducción en todos los casos siendo significativamente diferente esta disminución con la harina de garbanzo. La combinación de harina garbanzo y chía, supone una opción en la producción de pasta funcional con mayor calidad nutritiva, pudiendo alcanzar una sustitución parcial o completa de la semolina.