



DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS FENOLICOS EN PANQUÉ Y GALLETA SUPLEMENTADOS CON FRIJOL PINTO SALTILLO (*PHASEOLUS VULGARIS* L.) Y SEMILLA DE CHÍA (*SALVIA* H

Danae Juarez López¹ y Salvador Horacio Guzman Maldonado²

1 Instituto Tecnológico de Celaya, 2 INIFAP Bajío. danalopez1357@gmail.com

El frijol y la chía, son considerados alimentos nutraceuticos por su elevado contenido de compuestos fenólicos con alta capacidad antioxidante. Se prepararon galletas con harina de trigo integral (HT)

Y harina blanca (HB) por separado, harina de frijol Pinto Saltillo (HF) y semilla de chía (SCH) en proporciones 70:30:0, 60:30:10 y 55:30:15 (HT:HF:SCH). También se analizó un producto similar comercial. A las galletas se les determinó el contenido de taninos condensados, fenoles solubles, flavonoides totales y antocianinas, la capacidad antioxidante TEAC y ORAC, y análisis proximal. Las galletas presentaron 60, 40 y 16% más en el contenido de taninos, fenoles y flavonoides, respectivamente, comparados con la galleta comercial. El contenido de antocianinas fue muy bajo (1.04 y 0.69 mgEC₃/100g, galleta harina blanca e integral, respectivamente) comparado con el resto de los compuestos fenólicos

Las capacidades antioxidantes de las galletas de frijol y chía presentaron incrementos similares. La capacidad antioxidante TEAC en las galletas de harina blanca e integral suplementadas fue de hasta 200.2 μ ET/100g y de 296.7 μ ET/100g, respectivamente, mucho mayor que la galleta comercial (60.2 μ ET/100g). La galleta suplementada tiene un alto contenido de fibra, hasta 20 y 15% más que la galleta comercial, mientras que el contenido de proteínas es de 25 y 12% más que la galleta comercial, con harina integral y blanca, respectivamente. Las galletas suplementadas pueden ser una opción más nutritiva y de calidad nutraceutica que las galletas comerciales.