



## **RESPUESTA BIOLÓGICA DEL CONSUMO DE PASTAS COMERCIALES TIPO ESPAGUETI ALTAS EN FIBRA MEDIDA POR BIOENSAYOS EN RATAS EN CRECIMIENTO**

María del Refugio Falcón Villa<sup>1</sup>, Kevin Ricardo Díaz Gálvez<sup>1</sup>, Manuel Leonardo Contreras Chávez<sup>1</sup>, Guadalupe Amanda López Ahumada<sup>1</sup> y Jesús Manuel Barrón Hoyos<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad de Sonora. rfalcon@guayacan.uson.mx

El desarrollo de nuevos productos altos en fibra se ha incrementado en los últimos años, esto atribuido principalmente a los efectos benéficos a la salud. La pasta es un alimento tradicional favorecido por ser fácil de transportar, manejar, almacenar y cocer. Las pastas comerciales entran dentro de estos nuevos productos altos en fibra. Aunque es reconocido el efecto beneficioso de la fibra en la dieta humana, un aumento en el consumo de estos productos altos en fibra puede afectar la respuesta biológica de su consumo. Esta investigación tiene como propósito evaluar el contenido de fibra dietética total en pastas comerciales tipo espagueti altas en fibra y evaluar su respuesta biológica mediante bioensayos en rata. Se seleccionaron 5 pasta comerciales tipo espagueti, se determinó proteína y fibra dietética. Los indicadores biológicos evaluados fueron, Digestibilidad (Materia Seca DMS, Aparente DNA y Verdadera DNV) y Razón Neta de Proteína (RNP). Las pastas analizadas tuvieron de 3.0-14.5% de fibra insoluble y 1.0-3.0% de fibra soluble. Se observó una disminución en las digestibilidades, a medida que aumentaba el contenido de fibra en las pastas, variando de 96.0-92.6% en DMS, de 89.3-86.5% en DNA y de 93.4-90.5 en DVN. En la respuesta de RNP se observó un aumento, aún en el consumo de la pasta con mayor contenido de fibra, variando de 1.85 a 2.25. El consumo de estas pastas comerciales, incluyendo las más altas en fibra, son recomendables, ya que estos productos, como fuente concentrada de fibra dietética no afectaron la utilización de la proteína de la dieta