



## ELABORACIÓN DE UNA MERMELADA DE ARÁNDANO Y CHÍA ADICIONADA CON INULINA Y EVALUACIÓN DE SU COMPORTAMIENTO GLICÉMICO

Antonio de Jesús Ortiz Hernández<sup>1</sup>, Rosa María García Martínez<sup>1</sup> y José Octavio Rodiles López<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Químico Farmacobiología, UMSNH. rmgarcim@umich.mx

Los alimentos funcionales son productos elaborados por la adición de nutraceuticos y otros ingredientes como prebióticos y probióticos, o por la eliminación de algún agente dañino como la sacarosa, sodio, grasas, etc. que ayudan a evitar enfermedades crónico degenerativas tal como la diabetes, hipertensión y enfermedades cardiovasculares. Las mermeladas son productos pastosos obtenidos por la cocción y la concentración de una o más frutas, preparada con edulcorantes, sustancias gelificantes y acidificantes naturales, hasta obtener una consistencia característica, cuyos ingredientes mayoritarios son fruta y azúcares que son los que permiten asegurar su conservación. El arándano tiene una gran cantidad de propiedades que hacen que sea considerado un alimento funcional, de bajo valor calórico, rico en vitamina C y de fuerte capacidad antioxidante. La chía proporciona energía y aumenta la fuerza y resistencia y fuente de proteína de origen vegetal. Regula la concentración de glucosa en sangre y mejora el tránsito intestinal. En esta investigación, se elaboró una mermelada funcional a base de chía y arándano que aporta beneficios dadas sus propiedades nutrimentales y fisiológicas antes descritas y que además puede ser consumida por personas con síndrome metabólico sin que afecte a los niveles de glucosa en sangre y que por otra parte, disminuya la concentración plasmática de colesterol y triglicéridos, reduciendo la incidencia de enfermedades crónico degenerativas. Mediante pruebas sensoriales se realizó el grado de aceptación por parte de los panelistas, teniendo una mermelada control y las tres formulaciones, de 5, 10 y 15 %. Se evaluaron aspectos de color, olor, sabor y textura de cada mermelada. La formulación al 5% fue la de mayor grado de aceptación y a ésta se determinó el análisis proximal y su tabla de valor nutrimental mientras que el IG a 30 min fue de 99 mg/dl.