



PROMOCIÓN Y ELABORACIÓN DE HARINA A BASE DE MIJO

NANCY JOHANA HERNÁNDEZ ZEPEDA¹, ANAYELI BERRUN AYALA ¹, JOSÉ MARCOS LÓPEZ ROMERO² y
ALONDRA MARIANA ESTRADA SÁNCHEZ ²

1 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE MORELIA, 2 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE MORELIA . nancy.1234@live.com.mx

Los granos de cereales son la fuente más importante de alimento en el mundo y tienen un papel importante en la dieta humana; sin embargo, el Gluten se encuentra en muchos de estos cereales, y particularmente forma parte de las proteínas del trigo. Por lo que, las harinas que están hechas a base de trigo, contienen gluten, dotando a la harina de un aspecto elástico durante el proceso de amasado, obteniendo a su vez volumen en el proceso de fermentación. No obstante, existen individuos que no pueden consumir alguna clase de pan elaborado con este tipo de harina ni ningún alimento que contenga gluten, ya que presentan un trastorno del sistema inmunológico que es ocasionado por la intolerancia al gluten. Analizando otras fuentes de cereales, el mijo resulta ser una de las fuentes principales de energía, proteínas, vitaminas y minerales; el mijo es considerado como uno de los cultivos más importante debido a que es resistente a la sequía, pudiendo cultivarse en zonas semiáridas como lo es Asia y África. Las propiedades nutritivas que posee el mijo lo transforman en una alternativa para desarrollar alimentos libres de trigo, avena, cebada o centeno que puedan ser consumidos por personas celíacas. El proyecto nació con el fin social de mejorar la calidad de vida de las personas que padecen celiaca o alergias alimentarias debido al consumo de gluten dado que actualmente el único tratamiento viable consiste en seguir una dieta estricta libre de gluten. Para lo cual, se desarrolló una harina a base de mijo y se elaboró un producto de prueba para conocer la opinión del público respecto al sabor y consistencia de éste. Se concluyó que el producto a base de harina de mijo tuvo aceptación en cuanto al sabor sin embargo en cuanto a la textura se tendría que trabajar en ella, debido a que presenta una consistencia terrosa, ya que normalmente los productos libres de gluten se caracterizan por su consistencia seca al no presentar la elasticidad característica mencionada del Gluten.