



## **ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO TIPO YOGURT A BASE DE LECHE DE GARBANZO (CICER ARIETINUM) FERMENTADO CON CULTIVO *Lactobacillus casei* Shirota.**

MARTHA LILIANA PALACIOS JAIMES<sup>1</sup>, HÉCTOR LORENZO OCAÑA Servín<sup>1</sup>, MARCELA HERNÁNDEZ SÁNCHEZ<sup>1</sup>,  
ISIDRO ROBERTO CAMACHO BEIZA<sup>1</sup> y IMELDA GARCÍA ARGUETA<sup>1</sup>  
1 Universidad Autónoma del Estado de México. mlpalaciosmx@yahoo.com.mx

Las leguminosas son una especie vegetal que contienen alrededor del doble de la cantidad de proteínas que se encuentran en los cereales de grano entero. El garbanzo (*Cicer arietinum*) es una leguminosa que se caracteriza por ser una buena fuente de proteína de origen vegetal, almidón, calcio, hierro, magnesio, zinc y fósforo. La mayoría de las proteínas que se encuentran en el garbanzo se clasifican de acuerdo a sus propiedades de solubilidad, como albúminas (contenido de 10 al 20% de proteína), globulinas (70% del total de proteína), y glutelinas. Se caracteriza por su importante contenido de fibra soluble e insoluble lo que favorece el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento y su contenido de lípidos es bajo. Los *Lactobacillus casei* Shirota es una especie de bacteria anaeróbica de origen intestinal, productora de ácido láctico, se emplea en la industria láctea en la elaboración de alimentos probióticos. Este microorganismo que es capaz de llegar vivo al intestino después de haber sido ingerido, ayuda a equilibrar la microbiota intestinal, tener una buena digestión, regula los movimientos intestinales, proporcionando la mejor absorción de los nutrimentos de los alimentos, disminuye las molestias del estreñimiento, previene infecciones gastrointestinales, regula el sistema inmune, etc. El objetivo del presente trabajo fue elaborar un producto tipo yogurt a partir de leche de garbanzo fermentada con *Lactobacillus casei* Shirota, como una fuente rica de proteína, bajo en contenido de grasa, fuente de probiótico y de bajo costo, al cual se le realizó un análisis sensorial empleando una escala de Likert de cinco niveles que permite medir el grado de acuerdo o desacuerdo sobre el mismo. Se aplicó un cuestionario a 50 personas quienes evaluaron los atributos de este alimento tipo yogurt en sus categorías de sabor, color, olor y textura; obteniéndose los siguientes resultados un 89.1% aprobaron el producto y estarían dispuestos a consumirlo, se observó una aceptación del 75% en color, 72 % de sabor, 80% de olor y un 89% de aceptación en la consistencia. Se encuestó sobre el conocimiento de las propiedades y beneficios del consumo de este producto, en especial el consumo de garbanzo, y se encontró una aceptación y reconocimiento del 79%. El precio del producto también fue encuestado y resultó que la población está dispuesta a adquirirlo a un precio competitivo, sobre todo porque no existe ninguno similar en el mercado. Se concluye que este producto resulta ser aceptado por la población encuestada respecto a sus cualidades sensoriales, nutricionales y de mercado, ya que resulta una alternativa de consumo de proteína de alta calidad, bajo en grasa con aporte en prebióticos (fibra) y probióticos.