



Elaboración de Pasta Larga Utilizando Granos no Tradicionales

Alma Guadalupe Cota Gastélum¹, María Guadalupe Salazar-García ¹, Guadalupe Amanda López-Ahumada ¹, Refugio Ortega-Ramírez ¹, Espinoza López Armida¹ y María Esther Orozco García¹

¹ Universidad de Sonora. agcota@guayacan.uson.mx

La pasta de semolina es un alimento altamente consumido, sin embargo su valor biológico es bajo. Con el fin de mejorar su calidad nutricional, se han utilizado otros alimentos resultando una pasta con propiedades funcionales. El objetivo de este trabajo fue elaborar y caracterizar pasta elaborada con garbanzo (*Cicer arietinum*) crudo y tostado, utilizando además chíá.

Se elaboraron pastas con garbanzo crudo y tostado y pastas con mezclas de garbanzo crudo, chia y semolina, a diferentes niveles de adición. Se les determinó su composición química, ganancia en peso, sólidos totales, tiempo óptimo de cocimiento, inhibidores de tripsina y evaluación sensorial. La calidad de cocimiento de la pasta de garbanzo tostado fue muy similar a la control, mientras que las pastas elaboradas con mezclas mostraron menor tiempo de cocción de la pasta control, los sólidos totales no mostraron diferencia significativa ($P < 0.05$) y la absorción de agua a excepción de la pasta con 10 % de harina de chíá y 90 % de harina de garbanzo mostró diferencia significativa ($P < 0.05$) con la pasta control.

La evaluación sensorial indicó que tanto las pastas de garbanzo crudo y tostado como las elaboradas con mezclas presentan una aceptabilidad similar a la pasta control. Estos resultados muestran que es viable elaborar pasta sustituyendo completamente la semolina y utilizando harina de garbanzo crudo mezclado con chíá o bien como único ingrediente.