



CARACTERIZACION DE TORTILLA DE MAÍZ ADICIONADA CON *Pleurotus dryinus*

Perla María Reyes Huerta¹, Berenice Yahuaca Juárez¹ y Ivone Huerta Aguilar¹

¹ Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. qfb.perlareyes@gmail.com

Las setas son altas en fibra y proteínas, caso particular *Pleurotus dryinus*. Estos componentes nutricionales hacen que las setas sean atractivas para su consumo en fresco, procesadas como materia prima o como suplementos alimenticios. El maíz posee baja calidad proteica, cuando se nixtamaliza se aumenta el balance de aminoácidos esenciales, pero no lo convierte en un alimento de alta concentración proteica, una alternativa para mejorar la calidad nutricional de la tortilla en función del aporte proteico es la adición de setas. El objetivo fue evaluar las características fisicoquímicas de tortilla de maíz adicionada con *Pleurotus dryinus*. El material de estudio fue seta deshidratada, maíz variedad Sinaloa, se caracterizó mediante un análisis químico proximal. Se nixtamalizó el maíz con 1% de Hidróxido de calcio a 94° C por 45 min., se reposó por 12 hrs, se lavó y molió para obtener masa; la masa se deshidrató a temperatura ambiente y se molió para obtener harina. Se desarrollaron tres concentraciones: 2.5% de seta -; 97.5% de harina de maíz 3.5% de seta -; 96.5% de harina de maíz y 1.5% de seta -; 98.5% de harina de maíz. A cada formulación se le determinó adhesión y consistencia. Posteriormente se formaron los discos y se cocieron a 270 °C. Se realizó un panel de degustación con 30 panelistas, a los cuales se les da a evaluar la tortilla, para determinar que concentración agrada más. El análisis químico proximal destaca que la seta es alta en proteína (10.72 g%) lo que permite incrementar la concentración de proteínas en tortilla. Las formulaciones desarrollan en la tortilla una coloración entre amarillo y naranja con un grado de inflado similar y de buena consistencia. Las tortillas elaboradas con la concentración de 2.5% presentan mejores características y son de calidad comestible.