

Resumen N°5 | Alimentos y contexto social

Desarrollo y aceptabilidad de panificados elaborados con el agregado de harina de algarroba (*Prosopis alba*) producida en escuelas rurales de Catamarca

Olivera Denis Aimé

Facultad de Ciencias de la Salud - Universidad Nacional de Catamarca, Catamarca, Argentina

Contacto: aimeolivera36@gmail.com

Palabras claves: panificados, harina de algarrobo, *Prosopis alba*, desarrollo de alimentos

Keywords: baked goods, carob flour, *Prosopis alba*, food development

Los **objetivos** de la presente investigación fueron desarrollar panificados que tengan como valor agregado la producción-utilización de harina del fruto de algarrobo (*Prosopis alba*), estimar la sustitución adecuada de harina de trigo, evaluar aceptabilidad-preferencia y determinar la composición química-nutricional. Se trató de un estudio descriptivo, experimental y transversal; el desarrollo comprendió cosecha, acondicionamiento y obtención de harina del fruto de algarrobo, ensayo de dos formulaciones con harina mezcla (trigo: algarroba) en proporciones de 85:15 - 75:25 y evaluación de parámetros de proceso de panificación. Se evaluaron aceptabilidad y preferencia en 36 alumnos, mediante prueba de satisfacción y preferencia pareada por atributos; se determinó la composición química-nutricional por cálculos directos utilizando el Sistema de Análisis y Registro de Alimentos (SARA), rotulados y tablas de referencias. Para estadística descriptiva e inferencial se utilizó software InfoStat versión estudiantil 2008 y Epidat 3.0.2003. Los **resultados** del ensayo evidenciaron mayor tiempo de proceso para la formulación 75:25 respecto a la 85:15, la muestra con mayor aceptabilidad fue la de menor contenido de harina del fruto de algarrobo con el 53%, sabor y aroma fueron los descriptores de mayor predilección. Con sólo el 15% de sustitución de harina de trigo, el contenido total de fibra alimentaria alcanzó un valor significativo (6,32 g%); el empleo de aceite de girasol en reemplazo de grasa vacuna disminuyó el contenido de ácidos grasos saturados (0,88 g%) e incrementó el de ácidos grasos poliinsaturados (4,28 g%). Esto posiciona a los productos desarrollados como una alternativa novedosa y con valor agregado competitivo, con el desafío de la mejora tecnológica del producto, revalorizando materia prima natural y sostenible típica de la región; adicionando

nutrientes y representando una estrategia de desarrollo productivo que contribuye a la seguridad alimentaria de las comunidades rurales.