# Preparación de galletas con adición de harina de chañar brea

Karen Gil Milac (1), Torres F (2), Diaz D (2), Masuelli M (2), Bianciotti G (3)

### (1) Ingeniera en Alimentos, FQByF-Universidad Nacional de San Luis, San Luis, Argentina.

### (2) INFAP-CONICET y FQByF-UNSL, San Luis, Argentina.

### (3) Empresa “Tío Yaco, Alimentos sin Gluten”, San Luis, Argentina.

Dirección de e-mail: [masuelli@unsl.edu.ar](mailto:masuelli@unsl.edu.ar)

RESUMEN

En el presente trabajo se realizaron galletas a base de harina de arroz, huevos, con azúcar, margarina con la adición de goma chañar brea (GCB) en concentraciones crecientes. El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto de la adición de harina de GCB como ligante en la galleta. Se realizaron cinco formulaciones con GCB desde 0, 3, 5, 7 y 10%. La cocción se realizó a 185 °C por 5 minutos. Se utilizó como control galletas sin GCB preparadas en forma similar. A estas galletas se le determinaron el color, textura y se realizó una evaluación sensorial. La textura fue evaluada con un texturométro Brookfield, la colorimetría con MiniScan EZ. Todas las pruebas fueron realizadas por triplicado. Las galletas poseen aproximadamente 40mm de diámetro y 9 mm de espesor. Las galletas cocidas con adición de harina de GCB presentaron un módulo de Young de 0,56 MPa para el 7% y para el 0% y 0,68MPa, respectivamente. Para todas las galletas el color es similar, marrón claro, con L\*= 70, a\*= 1, b\*= 21. En cuanto a la evaluación sensorial, fueron consultadas 20 personas no entrenadas de diferente sexo y edad, el resultado mostro que las galletas con GCB poseen buen olor y sabor, no son rígidas al morder, no se pegan al paladar y de buen sabor respecto a la galleta control, destacándose las galletas al 7% de GCB con buenas propiedades ligantes. En definitiva, el uso de GCB como aditivo en galletas regionales es muy atractivo y con un futuro muy promisorio en la industria de panificadora.

Palabras Clave: galletas, goma chañar brea, color, módulo de Young.