# 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.

[masuelli@unsl.edu.ar](mailto:masuelli@unsl.edu.ar)

En el presente trabajo se formularon galletas a base de almidón de maíz (145 g), harina de arroz (75 g), fécula de mandioca (25 g), polvo para hornear (5 g), huevo (uno), azúcar (75 g) y margarina (50 g), con adición de harina de goma chañar brea (GCB) en concentraciones crecientes. El objetivo de este ensayo fue evaluar el efecto de la adición de harina de GCB como ligante en la galleta. Se realizaron 5 (cinco) formulaciones con diferentes concentraciones en base seca de GCB, las concentraciones empleadas fueron 0, 3% (7,5 g), 5% (12,5 g), 7% (17,5 g) y 10% (25 g). La cocción se realizó a 185 °C por 12 minutos. Como muestra control se utilizaron galletas sin GCB, preparadas en forma análoga. A todas las galletas se le determinó color, textura y se realizó una evaluación sensorial del tipo test hedónico, donde se evaluaron características visuales, presentación, características olfativas y gusto en una escala del 1 al 9. La textura fue evaluada con un texturométro Brookfield y la colorimetría con MiniScan EZ. Todas las pruebas fueron realizadas por triplicado. Las galletas cocidas con adición de harina de GCB presentaron un módulo de Young de 0,56 MPa y 0,68 MPa para 7% y 0%, respectivamente. Para todas las galletas el color es similar, marrón claro, con L\*= 70, a\*= 1, b\*= 21. Las galletas presentaron aproximadamente 40 mm de diámetro y 9 mm de espesor. Se determinó el Factor Cookie, resultando 8,35 y 7,89 para las galletas de 0% y 10%, respectivamente. En cuanto a la evaluación sensorial, fueron consultadas 10 personas no entrenadas de diferente sexo y edad, el resultado mostró 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 conclusión, el uso de GCB como aditivo en galletas regionales es muy atractivo y con un futuro muy promisorio en la industria panificadora.

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