**Impacto del proceso de descascarado en la composición y propiedades tecno-funcionales de garbanzos** (*Cicer arietinum L.*)

Albarracín M (1, 2), Wilhelm Y (1) y Drago S R(1, 2)

(1) Instituto de Tecnología de Alimentos (FIQ-UNL), Santa Fe, Santa Fe, Argentina.

(2) CONICET, Argentina.

malbarracin@fiq.unl.edu.ar

En los últimos años se han observado cambios en los estilos de vida y en los patrones alimentarios de consumo de la población, con una tendencia marcada hacia dietas vegetarianas y productos veganos. Las legumbres constituyen una materia prima interesante para el desarrollo de nuevos alimentos. El garbanzo (*Cicer arietinum L.*), es una de las legumbres más cultivadas y consumidas, y se comercializa tradicionalmente como semillas, harina o alimentos enlatados. Tecnológicamente, el sabor neutro y su color claro los convierten en ingredientes adecuados para el desarrollo de nuevos productos como bebidas, fideos, panes, galletas, etc.

El objetivo de este trabajo fue evaluar el impacto del descascarado en la composición y las propiedades funcionales de la harina de garbanzo. Para ello se obtuvieron las harinas de garbanzo integral (GI) y descascarado (GD) por molienda seca. Se analizaron la composición (humedad, proteínas, grasa, cenizas, minerales, FDT, y almidón) y las propiedades funcionales (absorción de agua, solubilidad y poder de hinchamiento a Tº amb y 95ºC, concentración mínima de gelificación (CMG), perfil de textura del gel.)

Los resultados mostraron una disminución de los contenidos de FDT (35%), cenizas (7,8%), y minerales (Ca: 45% y K: 20%) en la harina de GD frente a la de GI. En relación a las propiedades funcionales, disminuyó la absorción de agua, y aumentaron la solubilidad (Tº amb y 95ºC) y el poder de hinchamiento a 95ºC del GD en comparación con GI. El perfil de textura del gel de GI demostró mayor dureza, gomosidad y masticabilidad que aquel de GD.

En conclusión, desde el punto de vista de la composición, el proceso de descascarado impactó principalmente en los contenidos de FDT y Ca. Además, el proceso de descascarado produce modificaciones en las propiedades tecnológicas de la harina de garbanzos. Estos datos resultan de gran utilidad para establecer el potencial uso de los garbanzos con o sin cáscara como ingredientes para la elaboración de alimentos.

Financiado por CAI+D PI Tipo II – 2020- 50620190100064LI y PICT-2020-Serie A-3116.

Palabras Clave: