**Modificaciones texturales en panes de lenteja durante el almacenamiento**

Carboni AD (1), Puppo MC (1), Ferrero C (1)

(1) Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) – Universidad Nacional de La Plata (UNLP), Calle 47 esq. 116 s/n, La Plata, Buenos Aires, Argentina

angela.carboni@hotmail.com

El desarrollo de nuevos alimentos requiere la evaluación de diversos aspectos, entre ellos el efecto del almacenamiento sobre las características tecnológicas de dichos productos. Los alimentos panificados pueden sufrir un gran deterioro textural luego de su elaboración, lo que conduce a la pérdida de calidad. Actualmente no existe gran cantidad de información acerca de las modificaciones que ocurren durante el almacenamiento de panificados elaborados con harinas alternativas. El objetivo del presente trabajo consistió en evaluar el efecto del almacenamiento sobre panes de molde elaborados con harina de lenteja (HL) en sustitución de harina de trigo (HT). Para ello se elaboraron 3 formulaciones de pan con diferentes porcentajes de reemplazo de HL por HT: 10% (PHL10), 20% (PHL20) o 30% (PHL30). Además, se realizó una formulación sin agregado de HL (Control). Para todos los panificados se utilizó agua en cantidad farinográfica, aceite de girasol alto oleico, levadura en polvo y sal final. Cada formulación fue elaborada y luego se dejó enfriar durante un período de 3 h. Para el almacenamiento los panes fueron guardados individualmente en bolsas de polipropileno a temperatura ambiente. Se realizaron ensayos sobre dichos panificados respecto al contenido de humedad y al perfil de textura a los días 0, 3, 5 y 7 de almacenamiento. Los parámetros texturales fueron analizados mediante el uso de texturómetro y se determinaron la dureza, cohesividad, elasticidad y resiliencia de la miga. Los resultados demostraron que todas las formulaciones sufrieron una disminución en la humedad de miga durante el transcurso de los días de almacenamiento, siendo PHL10 aquella con las menores pérdidas. Respecto al análisis de textura se observó que la miga de los panes resultó más dura a mayor contenido de HL. Sin embargo, al cabo de 7 días de almacenamiento este parámetro sufrió un aumento porcentual mayor para el pan Control respecto al día 0. Por otra parte, la cohesividad, elasticidad y resiliencia fueron mayores para la formulación Control que para los panificados con HL. Además, se presentó una disminución en dichos parámetros a mayor cantidad de días de almacenamiento, siendo dicha reducción proporcionalmente menor para las formulaciones con HL en comparación con el Control. Se concluye que las modificaciones observadas al sustituir HL por HT conducen a la obtención de migas de menor calidad tecnológica debido a mayor dureza y menor cohesividad, elasticidad y resiliencia. Además, es posible que la mayor dureza observada se encuentre relacionada a la pérdida de humedad de la miga. Sin embargo, también se demuestra que el agregado de harina de lentejas puede representar una ventaja, ya que los cambios observados en el almacenamiento afectan en mayor medida al pan de harina de trigo que a los panes con lenteja.

Palabras Clave: panificados, deterioro, harinas de legumbres, pérdida de humedad, calidad de miga