**Diseño de una barra de cereal a base de miel y productos regionales con alto valor nutricional de Jujuy**

Lamas, Héctor A. E. (1); Rozo, Valeria F. (1); Colqui, Rafael A. (1); Méndez, Magalí V. (2,3); Sánchez, Ana C. (2,3)

(1) Cátedra de Bromatología II - Facultad de Ciencias Agrarias, Alberdi N° 47, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(2) Facultad de Ciencias Agrarias, Alberdi N° 47, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(3) Instituto de Ecorregiones Andinas (INECOA CONICET-UNJu),Av. Bolivia 1239, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

ezelamas08@gmail.com

La provincia de Jujuy se caracteriza por la presencia de la Agricultura Familiar en su estructura agraria. En este contexto, la apicultura es una actividad complementaria que se realiza de forma artesanal y cumple un rol social y económico. Presenta una distribución regional concentrada en los departamentos de los Valles Cálidos y Templados y con una pequeña participación de la Quebrada, donde los volúmenes producidos y comercializados representan un porcentaje bajo a nivel nacional. Si bien se está teniendo continuidad en los últimos años, los apicultores de la zona tienen dificultades en la comercialización de los productos, los cuales se distribuyen solamente en el mercado local, venta al menudeo, y/o para consumo familiar. Es por esta razón, que el objetivo de este trabajo es desarrollar una barra de cereal a base de miel y productos regionales con alto valor nutricional de la provincia de Jujuy y que tenga una buena aceptación por parte de los consumidores, con la posibilidad de abrir un nuevo mercado. Para ello, se elaboraron tres tipos de barras de cereal que contenían mieles de las distintas zonas apícolas de Jujuy: Prepuna (Ocumazo), Transicion Yungas -Chaco (Palma Sola), Yungas (Yala) y las mismas proporciones de quínoa y amaranto como principales ingredientes, la formulación de cada barra de cereal consistió: Avena 100 g, Miel 35 g, Copos de maíz 30 g, Orejones de durazno 20 g, Peras deshidratas 15 g, Quinoa 10 g, Chocolate 10 g, Amaranto 5 g, Nuez 5 g, Maní 5 g, Almendra 5 g, 1 huevo, 1 cucharada de aceite de oliva y una cucharada de esencia de vainilla. Se determinó la humedad, cenizas, proteínas y lípidos según métodos oficiales. También se realizó un análisis sensorial mediante una prueba hedónica con 15 evaluadores seleccionados al azar. La barra de cereal con miel de Ocumazo presentó un 15,76% de humedad, 2,06% de cenizas, 14,01% de lípidos y 7,06% de proteínas, la barra con miel de Palma Sola obtuvo 20,8% de humedad, 2,04% de cenizas, 10,47% de lípidos y 8,22% de proteínas, y la barrita con miel de Yala obtuvo 18% de humedad, 1,58% de cenizas, 11,55% de lípidos y 5,99% de proteínas. En relación al análisis sensorial para las barras con miel de Puna se cuantificó un 67% de aceptabilidad en el aroma, un 93% en el color y un 100% tanto para el sabor como la textura. La aceptabilidad para la barra con miel de Transición Yungas- Chaco fue la siguiente: 93% tanto en el aroma como en el color, 100 en el sabor y 80% en la textura; mientras que para la elaborada con miel de Yungas fue de un 87% tanto en el aroma, color y sabor; y un 93% en la textura. Los productos obtenidos presentan un buen perfil nutricional evidenciado en los análisis físico-químicos, como así también una buena aceptabilidad de acuerdo a sus características organolépticas. Esta barra de cereal podría reemplazar a ciertas golosinas y crear cadenas de valor para las zonas marginales y de baja producción de la provincia, aumentando la utilización de productos regionales y fomentando el consumo de productos naturales beneficiosos para la salud y sin el agregado de químicos.

Palabras claves: cereal, miel, productos regionales, calidad, nutrición