**Caracterización del bagazo de la bebida fermentada a base de amaranto**

 Balmaceda ML(1), Rocha S(1), Cangiano MC(1), Zaniolo SM(1)

(1) Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias Institución. UNSL. Ruta 55 extremo norte (5730),Villa Mercedes, San Luis, Argentina.

Dirección de e-mail: smzaniolo@gmail.com

El bagazo de amaranto es la fracción residual insoluble obtenida de la maceración y filtración en el proceso de elaboración de una bebida fermentada a base del pseudocereal, apta para celíacos. Dicho bagazo posee un alto valor nutricional y puede utilizarse como materia prima aprovechable en la formulación de alimentos saludables y sensorialmente aceptables. El uso de este subproducto tiene además un impacto positivo sobre la economía y la reducción de la contaminación ambiental. El objetivo de este trabajo es realizar la caracterización del bagazo de la bebida fermentada. El bagazo se obtiene una vez finalizada la etapa de maceración en el proceso de la bebida fermentada, en esta etapa se macera el grano de amaranto malteado y, arroz que se emplea como adjunto. En esta etapa se forma una torta filtrante que se conoce como bagazo, residuo del proceso. Se analizó por métodos físicos-químicos, se determinó humedad por medio de balanza termogravimétrica marca KERN modelo MLB N de 0.0001 g de precisión, grasa por extracción semicontinua Soxhlet, proteínas por el método de Kjeldahl, fibra detergente ácida (FDA) por la técnica AOAC 2000, fibra dietaria total (FDT) aplicando la técnica AOAC 991.43 y cenizas en mufla a 550 ºC.. Se obtiene un bagazo con una humedad del 76,10 % b.s.; 0,36 % de grasa; 7,93 % de proteína; fibra detergente ácida (FDA) 2,92 %, el contenido de fibra dietaria total (FDT) 9,5 % y cenizas 57,46 %. Para la conservación del mismo se realiza un secado por 72 h a 50 °C, disminuyendo el contenido de agua, alcanzando una humedad final entre 3 al 4 % b.s. Comparado el contenido de proteína y fibra existente en harina de amaranto y de trigo, se observa que con respecto a la harina de amaranto contiene un 50 % menos de proteínas y un 4 % mayor en fibras; con respecto a las de trigo iguala el porcentaje en proteínas, por lo tanto su uso en la alimentación humana es una alternativa importante para enriquecer y formular nuevos productos. Un potencial alimento puede ser la harina de bagazo.

Palabras claves: maceración, subproducto, fibra, proteína.