**Desarrollo de productos a base de harinas mezcla de legumbres y cereales sin TACC**.

Fili JM (1), Orosco SM, (1) Sanchez MV,(1) Martinez MJ (2)

(1) INTA EEA Salta, Ruta Nac. 68 Km 172 Cerrillos, Salta, Argentina.

(2) INTA EEA INTA Manfredi Ruta 9 Km 636 Manfredi, Córdoba, Argentina.

Dirección de e-mail: fili.marcela@inta.gob.ar

RESUMEN

La complementación legumbres/cereales mejora la calidad de proteína vegetal de ambas fuentes, aporta carbohidratos complejos, fibra y otros componentes funcionales. Existe una reciente preferencia de consumidores hacia alimentos de origen vegetal y harinas integrales, como fuente de componentes saludables. Su potencial aplicación en productos panificados como forma preferida de consumo y la propuesta sin gluten son un desafío. La producción de legumbres (poroto-garbanzo) en la provincia de Salta es una de las principales actividades económicas de exportación, los procesos de selección generan descartes de granos que pueden acondicionarse para obtener harina. Se utilizó grano de poroto de distintos tipos comerciales (rojo, negro, blanco, rosado) proveniente de las plantas procesadoras y remanentes de ensayos disponibles. Se quitó material extraño, se secó en estufa a 62°- 65°C y mediante un molino de laboratorio (1mm tamiz No.18), se obtuvo harina integral de porotos, se determinó su tipo (Zonytest) y se cuantificaron componentes relevantes. Luego se formularon y ensayaron mezclas panificables en distintas proporciones con harinas mezclas comerciales sin TACC. Se utilizaron otros ingredientes (cacao amargo, materia grasa, huevo) que permitieron dar sabor, color y humedad para aportar a la textura, se realizaron preparaciones de poco volumen y humedad dulces(brownies-piononos) y saladas (grisines/lengüetas).Se evaluó el comportamiento en el preparado y se aproximó la aceptabilidad de consumidores. Se obtuvieron harinas de calidad media (27% 74µm; 26% 420 µm y 18% 250 µm); con alto contenido de fibras aportado por permanencia del tegumento del grano. Las harinas obtenidas registraron 5,4 - 7,4 % de humedad mientras las comerciales usadas 10.6 -11.2%; grasas: 1,5 y 0,81g/100g; Proteínas: 23,6 y 8,15g/100g cenizas:4,5 y 0,5g/100g; hidratos de carbono (dif): 70,5 y 80,5 dentro del cual, fibra: 29,3 y 3,5 g/100g respectivamente. Los panificados salados de mejor manejo fueron con un nivel de sustitución de la mezcla 80:15 y 80:20 harina comercial/harina porotos. La mezcla 50:50 solo fue posible en preparaciones dulces con adición de otros ingredientes, favorecidas por la red proteica aportada por el huevo. Los consumidores consultados, aceptaron (72,7%) y prefirieron (64,3%) las dulces en mayor proporción que las saladas (65,2% y 34,5% 3,2% de indiferencia) respectivamente; las que consideraron secas y con muchos residuos en boca. Las preparaciones si TACC saladas, retuvieron poca humedad, la masa es adhesiva y poco uniforme, para lo cual se ajusta el aporte de geles, materia grasa, para mejorarla. También se trabaja en el perfil de aminoácidos de las mezclas aceptadas y se indaga a consumidores sobre atributos deseados en las preparaciones saladas, mediante encuestas en línea.

Palabras Clave: Panificados, Complementación, Vegetales, Sin gluten