**Diseño de mezclas aplicado a la formulación de budines saludables sin TACC**

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

Dirección de e-mail: angela.carboni@hotmail.com

RESUMEN

La oferta de alimentos aptos para celíacos ha sufrido un aumento en los últimos tiempos y se ha observado en diversos tipos de productos, entre ellos los panificados. Sin embargo, los mismos suelen presentar una composición deficiente en ciertos nutrientes y componentes funcionales como la fibra dietaria. La harina de lenteja es un ingrediente saludable, que puede mejorar el valor nutricional de los panificados sin TACC. Los budines dulces representan un alimento con alta aceptación por parte de los consumidores y la mejora de su perfil nutricional resulta un desafío interesante. Mediante el presente trabajo se pretendió elaborar un panificado dulce libre de gluten con agregado de harina de lentejas (HL) utilizando un diseño de mezclas. Se evaluó la influencia de 3 componentes: HL, harina de arroz (HA) y harina de maíz (HM). Las diferentes combinaciones de las tres harinas a ensayar se obtuvieron mediante un diseño de tipo Simplex Lattice con 11 puntos experimentales. Para la elaboración de los productos se mezclaron y batieron los siguientes ingredientes: agua, azúcar, huevo en polvo, aceite de girasol, leche en polvo, polvo de hornear, esencia de vainilla, goma xántica, sal y cada una de las harinas en la cantidad correspondiente. Las mezclas fueron horneadas durante 30 min y se evaluaron las siguientes características de cada una de las formulaciones: volumen específico, humedad y textura de la miga. Para la obtención de formulaciones óptimas, fueron considerados los siguientes criterios: aumento del volumen específico, aumento de la cohesividad y la humedad de miga, disminución de la dureza y aumento del contenido de HL, evaluándose el valor de deseabilidad (d) de cada una de ellas. Los resultados obtenidos demostraron que mayores valores de volumen específico fueron alcanzados en aquellas mezclas que contenían HL y HM en mayor cantidad que HA. Una disminución en la humedad de la miga fue observada en las formulaciones con mayor contenido de HL, resultado semejante a los alcanzados para los valores de cohesividad. Por otra parte, se produjo un aumento en la dureza de la miga en aquellas mezclas que contenían proporciones similares de HM y HA. Los resultados obtenidos demostraron que fue posible obtener modelos válidos para la predicción de los diferentes parámetros estudiados en los budines. Además, se obtuvieron 3 formulaciones óptimas con diferentes porcentajes de HL, HA y HM y con d> 0,6, valor que resulta aceptable. El contenido porcentual mínimo de HL para estas formulaciones fue de 46%. Estos resultados permiten contribuir a la diversificación de la oferta de alimentos aptos para la población celíaca, de manera de obtener productos adecuados en cuanto a sus aspectos tecnológicos y nutricionales.

Palabras Clave: harina de legumbres, lentejas, sin gluten, panificados, celiaquía