**Premezclas para tortillas hiperproteicas destinadas a la comunidad Wichi: formulación, evaluación química y sensorial.**

Sajama JN (1), Lotufo Haddad AM (1, 2), Villalva JF (1), Alcócer J (1), Della Fontana F (1), Toconás NM (1), Vargas Ferra, E (1), Ardaya A (1), Álvarez N, Ibarguren C (1), Goncalvez de Oliveira E (1), Ramón AN (1), Yapura E (1), Guzmán A (1), Curti CA (1).

(1) Instituto de Investigaciones en Alimentos y Nutrición (IIAN). Laboratorio de Alimentos. Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta (Av. Bolivia 5150). Salta, Argentina.

(2) Instituto de Investigaciones Evaluación Sensorial de Alimentos (IISA), Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta (Av. Bolivia 5150). Salta, Argentina.

E-mail: ferchuvillal@gmail.com

Los pueblos originarios del Norte de Salta constituyen el 2,38 % de la población provincial, entre los que se destacan los Wichis. La comunidad se ha visto afectada históricamente por un estado de inseguridad alimentaria debido a la falta de alimentos nutritivos e inocuos, ocasionada por la constante deforestación y depredación de recursos naturales. En los niños de 2 a 5 años, la prevalencia de bajo y muy bajo peso se registró en 1,3% y de baja talla en 5,7%. El siguiente proyecto se presentó en el marco del Plan Nacional Ciencia y Tecnología contra el Hambre y tuvo como objetivo diseñar premezclas para la elaboración de tortillas hiperproteicas de baja humedad y extendida vida útil, a partir de cultivos regionales; entendiendo que son alimentos consumidos tradicionalmente por la comunidad y con potencial para ser transferidas a empresas del sector con beneficio económico y social. Se formularon 16 premezclas con combinaciones de harina común de trigo 000 y leudante al 60 y 40%, harinas de soja o garbanzo (21 y 28%), algarroba o amaranto (7 y 18%). Fueron adicionadas con huevo en polvo (6,25%), polvo de hornear (3%) y sal (2,5%). Se elaboraron tortillas a la parrilla en porción estándar de 50g, con la incorporación de aceite o grasa (10%) y agua (20 ml). Se compararon con un producto patrón realizado con harina de trigo común o leudante, polvo de hornear, aceite o grasa y agua; en cuanto a la composición química teórica y características sensoriales evaluadas por un panel interno de laboratorio (10 personas). Las tortillas con harina de trigo 000 (40 y 60%), garbanzo (28 y 21%) y amaranto (18 y 7%) o algarroba (7%), tanto con grasa como con aceite, fueron las elegidas por los panelistas al resultar menos quebradizas, más esponjosas, de sabor agradable y similares a los alimentos tradicionales. La composición teórica de estas premezclas por porción de 50g, reflejó una proporción de proteínas totales de 7,8 y 9,7g (para harina de trigo al 60 y 40%) en comparación con el producto patrón (5,2g). Las formulaciones con soja y algarroba no fueron aceptables desde el punto de vista sensorial, a pesar de presentar un contenido de 9 y 12g del nutriente. Fue factible obtener premezclas hiperproteicas con harinas no convencionales para ser escaladas a nivel industrial con el fin de incrementar el valor nutritivo de la dieta de niños indígenas. Asimismo, estos productos pueden ser suplementados con hierro y vitaminas deficitarias en la población destinataria, como política pública de prevención y tratamiento de malnutrición. Por último, se espera realizar la evaluación sensorial con niños Wichis del Norte de Salta en un futuro cercano

Palabras Clave: premezclas, amaranto, algarroba, garbanzo, composición química.

Agradecimiento: el presente trabajo se llevó a cabo en el marco del Proyecto Argentina contra el Hambre, A131 Alimentos Regionales ante una situación de Inseguridad alimentaria, financiado por MINCYT.

.