

79RA. SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO POR MEZCLAS DE HARINAS FUNCIONALES EN LA ELABORACIÓN DE PANES

⁽¹⁾⁽³⁾OSUNA Mariana B., ⁽²⁾BERTOLA Nora, ⁽¹⁾JUDIS María A,
⁽¹⁾AVALLONE Carmen M, ⁽¹⁾ROMERO Ana

⁽¹⁾ Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas-Laboratorio de Industrias Alimentarias I
- Universidad del Chaco Austral- Cte. Fernández 755 – CP 3700

⁽²⁾ Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA)-
CONICET – Facultad de Ciencias Exactas, Universidad de La Plata

⁽³⁾ Becaria del CONICET
mariano@uncaus.edu.ar

RESUMEN

El objetivo de este trabajo fue estudiar el efecto que ejerce sobre las características tecnológicas y el nivel de ácidos grasos n3, la sustitución parcial de la harina de trigo utilizada en la elaboración de panes, por mezclas de harina de lino (HL), harina de soja (HS), y salvado de trigo (ST). Para ello se elaboraron un pan testigo y 18 tipos de panes diferentes, sustituyendo un 5, 10 y 15 % la harina de trigo por mezclas de HL+ST, HL+HS y HS+ST, teniendo estas mezclas una proporción 30+70 y 70+30 de cada uno de los componentes utilizados. A cada uno de los panes se les analizó volumen específico, relación ancho/alto (P/L), humedad y perfil lipídico. Las determinaciones se hicieron por triplicado y para el análisis del efecto de las mezclas sobre las características se usó el paquete estadístico Statgraphics. De acuerdo a los resultados obtenidos las muestras con el menor nivel de sustitución (5%) mostraron el volumen específico más cercano al testigo (aprox 4 cm³/g) y una relación P/L adecuada. Si bien existieron otras muestras con aceptable relación P/L, su volumen específico fue más bajo. Con respecto a la humedad las muestras con 10 % de sustitución y sin el agregado de lino evidenciaron el más alto porcentaje aunque, sólo las de más alta sustitución no estuvieron comprendidas entre los valores establecidos por el Código Alimentario Argentino. Con respecto al perfil lipídico, si bien la sustitución elevó el nivel de los ácidos grasos n3 desde aproximadamente el 2% al 30 % para el caso más extremo de 15% de sustitución y 70% HL, de acuerdo a las características tecnológicas las muestras con 5% de sustitución y 30% HL resultarían la más adecuadas. Para éstas el nivel de n3 sólo se triplicó (6%).