

# POROTOS DEL NOA

LEALES B30



ANAHÍ



ESCARLATA



CEGRO 99/11-2



**HARINA DE POROTOS**

Estudio de las características nutricionales y tecno-funcionales

**3 EJES PRINCIPALES**

**ALMIDÓN DE POROTOS**

**INCLUSIÓN DE HARINA DE POROTOS EN MATRICES ALIMENTARIAS**

Aislamiento y caracterización nutricional, estructural, fisico-química y tecnológica

En productos cárnicos magros y muffins libres de gluten: evaluación de parámetros de calidad