



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMÁN – TUCUMÁN – REPÚBLICA ARGENTINA  
 FACULTAD DE BIOQUÍMICA, QUÍMICA Y FARMACIA - FACULTAD DE MEDICINA

**NUEVOS ALIMENTOS DULCES PARA CONSUMO HUMANO**  
*Genta, Hugo D.<sup>1</sup>; D'Urso Villar, Marcela A.<sup>2</sup>; Santillán, Martha S.<sup>2</sup> y Amira E. Ahumada*

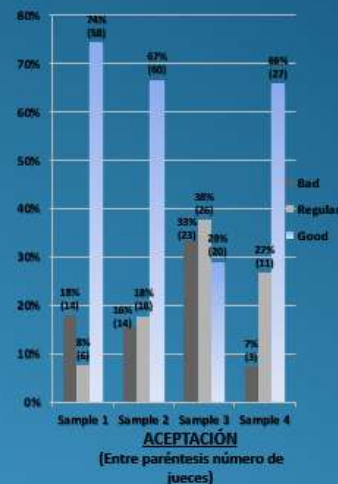
<sup>1</sup> Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán (UNT). Instituto de Biología "Dr. Francisco D. Barbieri". Chacabuco 461, T4000ILI San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina. [CFhdgenta@hotmail.com](mailto:CFhdgenta@hotmail.com)  
<sup>2</sup> Facultad de Medicina, UNT

**OBJETIVOS:** Generar propuestas para incorporar materias primas que se cultivan en la región del NOA en la producción de alimentos saludables para consumo humano fomentando el desarrollo económico-social de la región y del país.

**INTRODUCCIÓN:** En estudios previos se elaboraron golosinas de soja y amaranto como fuente proteica de buena calidad nutricional. El presente trabajo contempla la producción y evaluación de golosinas con semilla de amaranto, chíá, quínoa y poroto de soja. Entre otras propiedades el amaranto y la soja contienen proteínas vegetales, la quínoa aminoácidos esenciales y la chíá disminuye el colesterol y triglicéridos plasmáticos.



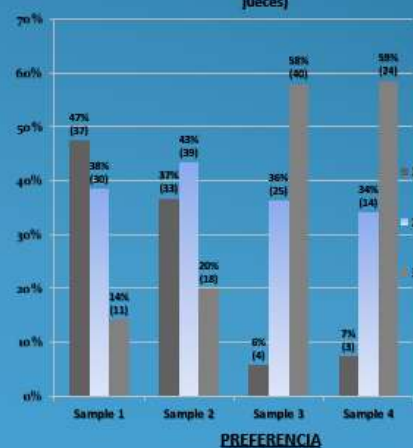
**MATERIALES Y MÉTODOS:** Las muestras se producen con semillas en distintas combinaciones y concentraciones; se pulverizan y se añade maní, aceite hidrogenado, azúcar, glucosa y/o stevia, esencia de vainilla, se refina hasta tener una pasta homogénea de buena textura y se colocan en vasitos de 100g. Se analiza la composición de las muestras, determinando % de proteínas (Kjeldhal), lípidos (Soxhlet), fibras (hidrólisis) y glúcidos (diferencia). Se realizan pruebas de aceptación y preferencia en niños y adultos de ambos sexos en un merendero comunitario de Tucumán. En las pruebas de aceptación se pregunta a los encuestados de acuerdo a una escala de calificación de: bueno, regular o malo. En pruebas de preferencia se solicita la comparación de la muestra en estudio con otras golosinas de composición similar sin aporte proteico, de marca registrada y que se comercializan en el mercado. Se registra orden de preferencia de las tres golosinas: 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> lugar.



MUESTRA	HOMBRES	MUJERES	TOTAL JUECES (100%)
<b>1</b> 12% amaranto 4% chíá 4% quínoa	32 (41%)	46 (59%)	78
<b>2</b> 20% soja 7.5% chíá 7.5% quínoa	30 (33%)	60 (67%)	90
<b>3</b> 20% amaranto 10% chíá 10% quínoa	28 (41%)	41 (59%)	69
<b>4</b> 25% chíá 25% quínoa	23 (56%)	18 (44%)	41

	COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LAS MUESTRAS (CADA PORCIÓN DE 100g)								
	Muestra 1 %VD		Muestra 2 %VD		Muestra 3 %VD		Muestra 4 %VD		
Proteínas	11.5g	16	12.9g	17	13.6g	18	17.0g	23	
Grasa Total	19.6g	35	19.0g	34.5	29.0g	53	38.0g	69	
Ácidos Grasos Saturados	6.1g	27	5.9g	26	5.2g	23	4.9g	22	
Carbohidratos	51.0g	16	39.0g	13	46.0g	15	31.0g	10	
Fibra Dietaria	1.2g	4.8	1.4g	5.6	13.0g	52	10.0g	40	
Sodio	10mg	0.43	10mg	0.43	12mg	0.52	93mg	4	
Energía								534 Kcal	27

% Valor Diario



**Conclusiones:** El consumo humano de estas golosinas contribuiría al aporte proteico necesario para crecimiento complementario a las proteínas animales de la dieta. Poseen valor agregado por su propiedad de regular los niveles plasmáticos de colesterol y TG