



CONSEJO DE DESARROLLO CIENTIFICO Y HUMANISTICO
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

Proyecto n° PI-01-00-6809-2007

Desarrollo de un producto nutricional dirigido al adulto mayor a partir de harina de auyama (*Cucurbita máxima*)

Responsable: Praderes, Gladiana

Etapas cumplidas / Etapas totales 1/1

Especialidad: Tecnología de alimentos

Resumen: Estudia las propiedades físicas, químicas y funcionales de las harinas de auyama (*Cucurbita máxima*) y quinchoncho (*Cajanus cajan*), para la formulación de una sopa instantánea saborizada con vegetales en polvo y enriquecida con la proteína vegetal del quinchoncho, dirigida al adulto mayor. Obtiene las harinas por el método de secado en doble tambor a una temperatura de 110°, presión de vapor de saturación de 80 psi y una velocidad de secado de 0.27 rpm, a partir de auyama y quinchoncho. La harina de auyama se caracteriza por tener principalmente un alto contenido de fibra (7,67 %) y ceniza (6,52%). La harina de quinchoncho se caracteriza por tener alto contenido de proteína (22,35%), almidón (33,95%), y fibra (15,77%). La formulación de mayor preferencia (F4) aportó a la dieta del adulto mayor un contenido alto en proteína de 11,49%, fibra dietaria 13,48%, alta digestibilidad proteica (95,6%), hidrólisis enzimática del almidón (79,58%) y un valor energético de 274 kcal/100g de producto en polvo. En conclusión, estas harinas permiten obtener un producto enriquecido con proteína para el adulto mayor, que mantiene una vida útil comercial de 90 días con estabilidad en sus propiedades físico-químicas y funcionales.