



Proyecto n° PG-01-8634-2013

Desarrollo de productos alimenticios aptos para pacientes celíacos, utilizando harinas y almidones de yuca (*Manihot esculenta* Crantz), batata (*Ipomoea batatas* Lam. y/o ñame (*Dioscorea spp.*))

Responsable: Techeira de Soto, Nora Soledad

Etapas cumplidas / Etapas totales 1/1

Especialidad: Tecnología de alimentos

Resumen: Con la inabilidad de diseñar productos alimenticios apto para pacientes celíacos, con buenas propiedades nutricionales y que permitan diversificar el mercado de los alimentos para regímenes especiales, se desarrollaron galletas dulces a base de yuca y batata, Nuggets de pollo a base de yuca, brownies y tartaletas a base de harina de yuca y batata. Los resultados obtenidos indican que para las galletas dulces elaboradas, las más preferidas desde el punto de vista sensorial fueron aquellas obtenidas a partir de 70% batata y 30% yuca; en el caso de los nuggets, solo se observaron diferencias en la textura, resultando preferidos los elaborados a partir de derivados de yuca; mientras que los brownies de yuca y las tartaletas elaboradas a partir de la mezcla de 70% yuca y 30% batata fueron los más aceptados desde el punto de vista sensorial.

Productos

Eventos

1. Techeira, N., Román, Y., Ibarra, Y. y Marín, C., “Optimización de una fórmula de brownies aptos para celíacos, utilizando harina, cáscara y residuo fibroso de yuca (*Manihot esculenta* Crantz)”, *LXV Convención Anual de AsoVAC*, 2015.
2. Techeira, N., Ibarra, Y., Marín, C., Pacheco, J., Prado, A. y Yamarte, J., “Evaluación físico-química y sensorial de brownies aptos para personas celíacas, obtenidos a partir de harinas de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) y batata (*Ipomoea batatas* Lam)”, *III Congreso Venezolano y IV Jornadas Nacionales de Investigación Estudiantil Dra. Imelda Rincón Finol*, Universidad del Zulia, Maracaibo, estado Zulia, Venezuela, 2104.
3. Techeira, N., Román, Y., Marín, C., Ibarra, Y. y Yamarte, J., “Evaluación físico-química y sensorial de galletas tipo tarta, obtenidas a partir de harinas de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) y batata (*Ipomoea batatas* Lam)”, *LXIV Convención Anual de AsoVAC*, 2014.

Otros

Trabajo de Ascenso Jeniffer Rodríguez a la categoría de Asistente, “Elaboración y caracterización de galletas dulces aptas para pacientes celíacos, obtenidas a partir de harinas crudas de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) y batata (*Ipomoea batatas* Lam)”, 2015.

"2017: Centenario de la creación de la Academia de Ciencias Físicas, Matemáticas y Naturales".