



Proyecto n PG-01-6906-2007

## Caracterización física y química del frutopán de la zona norte costera del estado Aragua y evaluación del uso industrial de la semilla

Responsable: Ortiz Bertorelli, Ligia Margarita

Etapas cumplidas / Etapas totales 2/2

Especialidad: Tecnología de Alimentos

**Resumen:** Se estudiaron las características del fruto y de la semilla del frutopán del estado Aragua, los factores antinutricionales, propiedades funcionales de las semillas crudas y cocidas y su uso artesanal e industrial. En los resultados se encontraron diferencias significativas ( $p < 5\%$ ) entre las dimensiones y pesos de los frutos y semillas, así como entre las características químicas de las semillas y los índices físicos y químicos de la grasa. En los factores antinutricionales, se observó que el tiempo de cocción de la semilla y la temperatura de secado sólo influyeron sobre la actividad hemaglutinante de la harina cruda, la cual disminuyó. En cuanto a las propiedades funcionales, el efecto de la temperatura de secado y la condición de la semilla fue variable. Además, con el uso de la harina de la semilla cocida por 20 minutos se obtuvieron productos con buenas características y con gran aceptación sensorial, revelando los resultados el alto potencial del uso de la harina de frutopán en la elaboración industrial o artesanal de alimentos como: tortas, galletas, panquecas, tartaletas, buñuelos y pastas.

### Productos

#### Publicaciones

##### Artículos

1. J. Nuñez, L. Ortiz de Bertorelli, L. Graziani de Fariñas, y A. Ramírez, A. Trujillo. Caracterización del fruto y semilla de frutopán (*Artocarpus camansi* Blanco). *Bioagro*, **23**(1), 51-56. 2011.
2. L. Ortiz de Bertorelli, M. Ramírez, L. Graziani de Fariñas, A. Ramírez, y A. Trujillo. "Características físicas y químicas de la grasas de la semilla de frutopán (*Artocarpus camansi* Blanco)", *Agron. Trop.* **60**,4, 2010. (en prensa).

##### Eventos (no indica autores)

1. "Características físicas y químicas de la grasa de la semilla de frutopán (*Artocarpus camansi* Blanco)", *Jornadas Técnicas del Instituto de Química 2011, LXI Convención Anual Asovac*, 2011.
2. "Factores antinutricionales y propiedades funcionales de la harina de la semilla de frutopán (*Artocarpus camansi* Blanco), *Jornadas Técnicas del Instituto de Química 2011, LXI Convención Anual Asovac*, 2011. 68

##### Anuario 2012

3. "Evaluación de harinas compuestas de trigo y frutopán, *Artocarpus camansi* Blanco", *Jornadas Técnicas del Instituto de Química 2011, LXI Convención Anual Asovac*, 2011
4. "Elaboración de galletas a partir de harinas compuestas trigo y frutopán, *Artocarpus camansi* Blanco", *Jornadas Técnicas del Instituto de Química 2011, LXI Convención Anual Asovac*, 2011.

##### Otros

#### Tesis de Pregrado



1. Juan Nuñez, “Caracterización física y química de la semilla de frutopán (*Artocarpus altilis* S. Park.) Fosb”, 2008.
2. Miguel Ramírez, “Características de la grasa de la semilla de frutopán, *Artocarpus altilis* (S. Park.) Fosb”, 2008.
3. Yusmely Caraballo y Sharon Irigoyen, “Propiedades funcionales y factores antinutricionales de la harina de semilla de frutopán, *Artocarpus altilis* (S. Park.) Fosb, proveniente de dos localidades del estado Aragua”, 2008.
4. Jhailu Herrera y Rico José, “Aprovechamiento artesanal de las semillas de frutopán *Artocarpus altilis* (Park.) Fosb., en la elaboración de tortas y galletas”, 2008.
5. Luis Hidalgo, “Elaboración de una pasta alimenticia con incorporación de harina de frutopán (*Artocarpus altilis*) (Parkinson) Fosberg”, 2009.
6. Carlina Martínez, “Elaboración y caracterización física, química y sensorial de productos tipo buñuelos y panquecas a base de semilla de frutopán. (*Artocarpus altilis*) Parkinson Fosberg”, 2009.
7. Graciela Aguilar, “Uso de la harina de las semillas de frutopán (*Artocarpus camansi* Blanco) en la elaboración de un postre tipo tartaleta”, 2010.