



Proyecto n° PI-03-32-5138-2003

Aprovechamiento del almidón de batata (*Ipomea batatas* Lam.) para la formulación de alimentos tipo postre y evaluación de su calidad durante el almacenamiento

Responsable: Matos, María Estela

Etapas cumplidas / Etapas totales 1/1

Especialidad: Tecnología de alimentos

Resumen: Con el objetivo de evaluar el comportamiento de almidones en sistemas alimenticios sometidos a procesamiento en condiciones drásticas, utiliza almidón de batata nativo y químicamente modificado (fosforilación y acetilación). Prepara con ellos productos tipo postre y encuentra que tanto el almidón nativo como el modificado son ingredientes excelentes, que soportan bien calentamiento, acidez, refrigeración y congelación. Para los almidones evalúa las características, reológicas y propiedades funcionales, así como la estabilidad de los productos durante el almacenamiento y su evaluación sensorial.

Productos

Eventos

1. M.E. Matos S. y M.E. Palma, “Uso de almidones de batata (*Ipomea batatas*) en la elaboración de mezclas secas instantáneas para pudines”, *X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, Isla de Margarita, Venezuela, 2007.
2. P.D. López y M.E. Matos S., “Comparación de las características químicas, físicas, fisicoquímicas y reológicas de almidón nativo y fosfatado de batata blanca (*Ipomea batatas* Lam)”, *X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. IV Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, Isla de Margarita, Venezuela, 2007.

Otros

Tesis de Pregrado

1. María Elena Palma G., “Utilización del almidón de batata (*Ipomea batatas* L.) modificado por fosfatación y pregelatinización de un producto tipo pudín”, 2006.
2. Patricia López D’Sola, “Obtención del almidón fosfatado de batata (*Ipomea batatas* L). Caracterización y uso en la formulación de un producto alimenticio”, 2006.
3. Miguel A. Anchundia L., “Obtención del almidón acetilado de batata (*Ipomea batatas* L). Caracterización y uso en la formulación de un producto alimenticio tipo pudín”, 2005.