



Proyecto n° PG-01-7628-2009

Evaluación fisicoquímica y funcional de harinas, almidones nativos y modificados de musáceas (plátano, cambur, topocho). Estudio de su incorporación en alimentos

Responsable:

Etapas cumplidas / Etapas totales: 1/2

Especialidad: Tecnología de alimentos

Resumen: Los resultados alcanzados permiten inferir que el proceso de secado utilizado para la elaboración de harinas de musáceas, debe realizarse a 80°C durante 4 a 5 horas. En lo que se refiere a la caracterización físico-química y a la composición química de las harinas y almidones de las musáceas en estudio, se pudo apreciar que existen diferencias estadísticamente significativas entre muestras para los valores de acidez titulable, color, densidad relativa, humedad, cenizas, fibra dietética, proteína cruda y almidón, observando además que las harinas y almidones de plátano reportaron los valores más altos de poder de hinchamiento, solubilidad en agua fría y viscosidad. En cuanto a las características nutricionales, se determinó que las harinas y almidones de musáceas presentaban una mayor proporción de almidón resistente, reportando los valores más bajos de digestibilidad. Por último, el análisis microscópico de los almidones reveló el efecto de las modificaciones físicas y químicas realizadas, evidenciándose una serie de cambios en la forma y el tamaño de los gránulos.

Productos

Eventos

1. Alemán, S., Ramírez, A. y Pérez, E., “Evaluación físico-química de almidones nativos y modificados de diferentes clones de musáceas”, *Simposio: Aportes para la Seguridad Alimentaria y Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología 2012*, Facultad de Agronomía, UCV, 2012.
2. Alemán, S., Ramírez, A. y Pérez, E., “Evaluación de las propiedades funcionales y nutricionales de almidones nativos y modificados extraídos de clones de Musáceas”, *Simposio: Aportes para la Seguridad Alimentaria y Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología*, Facultad de Agronomía, UCV, 2012.
3. Herrera, M., Yáñez, F., Istúriz, R. y Alemán, S., “Propiedades funcionales de la harina y almidón nativo de cambur Musa AAA Sub grupo CAVENDISH Williams, para su uso en alimentos”, *Simposio: Aportes para la Seguridad Alimentaria y Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología*, Facultad de Agronomía, UCV, 2012.
4. Alemán, S. y Ordóñez, R., “Evaluación físico-química y propiedades funcionales del almidón nativo y modificado de Musáceas variedad Musa AAAB ‘FHIA-01’ y ‘FHIA-02’”, *Simposio: Aportes para la Seguridad Alimentaria y Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología Facultad de Agronomía, UCV*, 2012.

Otros

Trabajo de Ascenso a la categoría de Asistente

Shelly Alemán, “Estudio de la composición físico-química, propiedades funcionales y nutricionales de almidones nativos y modificados extraídos de clones de diferentes variedades de musáceas”, 2012.

Tesis de Pregrado

1. Ramón Ordoñez, “Evaluación físico- química y propiedades funcionales del almidón nativo y modificado de Musáceas variedad Musa AAAB FHIA-01y Musa AAAB Subgrupo FHIA-02”, 2012.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO DE DESARROLLO CIENTIFICO Y HUMANISTICO



2. Mariceli Herrera, “Propiedades funcionales de la harina y almidón nativo de cambur Musa AAA Sub grupo CAVENDISH Williams, para su uso en alimentos”, 2011.