

## PRUEBA DE ACEPTABILIDAD DE PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL ORGÁNICA DE TRITICUM AESTIVUM SSP.SPELTA

BIDART, Clementina; OVIEDO, Ailin; UNZNER, Melisa; ZABALA, Ana Laura; GARCÍA, Nerella; CASINELLI, Verónica.

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina.

### RESUMEN

Introducción: en los últimos años el *Triticum aestivum ssp.spelta* ha sido reintroducido en la agricultura ecológica. Se produce en nuestro país de forma orgánica y fue incluido en el Código Alimentario Argentino en el año 2017. En cuanto a las características nutricionales, tiene una mayor relación de ácidos grasos insaturados/saturados, y un contenido mayor de proteínas, hierro, zinc, cobre, magnesio y fósforo que el *Triticum aestivum ssp. vulgare*. Es un cereal panificable, aunque generalmente su harina se utiliza combinada con las de otros trigos, ya que la estabilidad y la elasticidad de su masa es menor.

Objetivo: analizar la aceptabilidad del *Triticum aestivum ssp. Spelta*.

Materiales y métodos: el presente trabajo es un estudio experimental, prospectivo y transversal. Método de evaluación sensorial: Prueba subjetiva: aceptabilidad global.

Resultados: la mayoría de los encuestados no conocían el trigo espelta ni lo habían consumido. En cuanto a la prueba sensorial, tuvo una aceptabilidad general del 76%. El 82% lo incluiría en su alimentación y de ese porcentaje el 58,5% refirió que lo reemplazaría.

Conclusión: Si bien este cereal resultaría una excelente alternativa de consumo debido a sus características nutricionales y al hecho de que es un producto orgánico, su acceso geográfico y económico se encuentra limitando a

un pequeño porcentaje de la población. Por lo tanto, consideramos que como futuras profesionales debemos adecuarnos a las realidades particulares de cada paciente y/o comunidad a la hora de recomendar el consumo de este cereal.

Palabras claves: trigo espelta, orgánico, características nutricionales, harina integral, pan, aceptabilidad.

## ABSTRACT

Introduction: over the last few years, *Triticum aestivum ssp.spelta* has been reintroduced in the ecologic agriculture. It is produced in our country in an organic way, and it was included in the Argentinian Alimentary Code in the year 2017. In terms of nutritional characteristics, it has a large proportion of fatty acids unsaturated/saturated, and a large proportion of proteins, iron, zinc, copper, magnesium and phosphor than the *Triticum aestivum ssp. vulgare*. It is a bread making cereal, although its flour is usually used combined with other wheats, because its dough stability and elasticity is minor.

Objective: to analyze the *Triticum aestivum ssp.spelta* acceptability.

Materials and methods: this essay is an experimental, prospective and transversal study. The method used was a subjective sensory test: global acceptability.

Results: most of surveyed did not know or even consumed spelt wheat. In terms of the sensory test, it has had a 76% of acceptability, 82% would include it in their feeding and out of that percentage, 58,5% said they will replace it.

Conclusion: even this cereal could be an excellent alternative of consume according to its nutritional characteristics and the fact that it is an organic product, its geographic and economic access are limited to a small percentage of the population. That is why we consider than as future professionals we should adapt to the particular realities of each one of our patients and also to the community when we have to recommend this cereal.

Keys words: spelt wheat, organic, nutritional characteristics, whole wheat flour, bread, acceptability.