

DESARROLLO DE GALLETITAS A BASE DE HARINA DE LUPINUS ALBUS

FREIJO, Soledad; LAGUZZI, Mauro; PRIETO DAHER, Gustavo Luciano Adolfo; SCAZZOLA, Dario Sebastián; SINGER, Rocío; VILLARREAL, Mayra.

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

RESUMEN

INTRODUCCIÓN: El objetivo general del trabajo fue diseñar y evaluar la aceptabilidad de galletitas a base de harina de *Lupinus Albus* en adultos residentes en AMBA, en el periodo de julio-agosto del año 2021. Esta harina se caracteriza por poseer muy baja concentración de hidratos de carbono (14,4%), gran contenido de proteínas vegetales (33,8%) y un elevado contenido de fibra alimentaria (35,4%).

MATERIALES Y MÉTODOS: Diseño transversal experimental cuali-cuantitativo. Se realizó una evaluación sensorial (prueba hedónica de 5 puntos) en individuos sanos. La obtención de la muestra fue por conveniencia. La encuesta fue realizada a través de Google Forms. El sistema alimentario evaluado fue una galletita de banana y cacao amargo de sabor dulce, a base de harina de *Lupinus Albus* y harina de arroz; y como endulzantes se utilizaron dátiles y esteviol en polvo.

RESULTADOS: Se encuestó a 85 personas de las cuales el 61,2% (n=52) era de sexo masculino y el 38,8% (n=33) de sexo femenino. El 47,1% (n=40) tenía una edad entre 18 a 30 años. El 95,29 % (n=81) de la muestra calificó a la aceptabilidad total de la galletita como buena, considerando aceptable un puntaje de 3 o más.

CONCLUSIÓN: Se demostró que con la harina se pueden elaborar sistemas alimentarios aceptables organolépticamente para la comunidad; aplicándose en diferentes situaciones. Esto permitiría elaborar productos más saludables, con

más fibra y menos azúcares totales, contribuyendo a mejorar el perfil nutricional de los alimentos comercializados.

PALABRAS CLAVE: *Lupinus albus*, galletitas, aceptabilidad, fibra alimentaria.

ABSTRACT

INTRODUCTION: The overall objective of the work was to design and evaluate the acceptability of *Lupinus Albus* flour-based cookies in AMBA-resident adults in the period July-August 2021. This flour is characterized by very low carbohydrate concentration (14.4 %), high vegetable protein content (33.8 %) and high dietary fiber content (35.4 %).

MATERIALS AND METHOD: Experimental transversal design quali cuantitativa. A sensory evaluation (5-point hedonic test) was performed in healthy individuals. Sample collection was for convenience. The survey was conducted through Google Forms. The food system evaluated was a sweet-flavored banana and bitter cocoa cookie based on *Lupinus Albus* and rice flour; dates and steviol powder were used as sweeteners.

RESULTS: 85 people were surveyed, of whom 61.2% (n=52) were male and 38.8% (n=33) were female. 47.1 % (n=40) were between 18 and 30 years of age. The total acceptability of the cookie was rated as good by 95,29 % (n=81) of the sample, with a score of 3 or more considered acceptable.

CONCLUSIONS: It was demonstrated that with the flour it is possible to develop organoleptically acceptable nourishments for community; applicable for different situations. This would make it possible to produce healthier products, with more fiber and less total sugars, contributing to improve the nutritional profile of the foods marketed.

Key words: *Lupinus albus*, cookies, acceptability, dietary fiber.