



**DESARROLLO Y PRUEBA DE  
ACEPTABILIDAD DE GALLETITAS  
REALIZADAS CON HARINA INTEGRAL DE  
TRIGO SARRACENO**

**AUTORES:**

COLOMBO, Eugenia  
KLIONSKY, Denise Melina  
MARTURANO, Sabrina Anabella  
TAPIA, Micaela

**DIRECTORAS:**

CASINELLI, Verónica  
GARCÍA, Nerella Agustina

Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
JUNIO 2016

## RESUMEN

El trigo sarraceno es un pseudocereal muy reconocido en varios países del mundo. Es utilizado como forraje y para alimentación humana principalmente en forma de harinas. Presenta beneficios múltiples ya que es una fuente de proteínas de alta calidad del reino vegetal libre de gluten, presenta alto contenido de lisina (aminoácido limitante en los cereales) y entre sus compuestos contiene un bioflavonoide llamado rutina que tiene función antiinflamatoria, antihistamínica y antiviral.

Llegó a la Argentina en 1867 pero no se desarrolló con suficiente intensidad y no alcanzó a instalarse como un alimento de consumo masivo a pesar de sus propiedades.

El presente trabajo es un estudio de tipo experimental, prospectivo y transversal cuyo objetivo es analizar la aceptabilidad de galletitas a base de harina integral de trigo sarraceno mediante una prueba sensorial y un relevamiento a dietéticas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), con el fin de analizar la oferta y la demanda del mismo.

En líneas generales, fue posible observar que la población encuestada no conocía el trigo sarraceno ni había consumido productos a base del mismo. En cuanto a la aceptabilidad la mayoría respondió favorablemente y los encuestados mostraron intención de comprar un producto como el realizado si se vendiese en el mercado. En base a las encuestas efectuadas a dietéticas de CABA, se concluyó que el producto elaborado presenta limitada accesibilidad ya que la harina de trigo sarraceno presenta una escasa oferta y demanda, con un costo elevado.

Se deja abierta la posibilidad de realizar nuevas investigaciones sobre la incorporación del pseudocereal en la alimentación habitual en la población argentina dado los beneficios que presenta.

**PALABRAS CLAVES:** trigo sarraceno, alforfón, galletitas, harina integral de trigo sarraceno, dietéticas.

## **ABSTRACT**

The buckwheat is a pseudo cereal very well known in many countries around the world. It is used both as forage and as flour to be consumed by the man. The buckwheat shows many benefits, as it is the source of many high-quality proteins within the gluten-free plant kingdom, it has a high level of lysine (a limiting amino acid in cereals), and one of its compounds is rutin, a bioflavonoid with anti-inflammatory, antihistamine, and antiviral functions.

Buckwheat was first brought to Argentina in 1867 but its establishment here was not strong enough and, despite its properties, it did not appear as massive consumption food.

This is an experimental, prospective, and cross-sectional survey aimed at analyzing the acceptability of whole buckwheat flour-based biscuits through a sensory test and research with dietary shops within the City of Buenos Aires. The purpose of this research is to analyze of supply and demand for the buckwheat.

In general, the population surveyed did not know the buckwheat and neither had they consumed buckwheat-based products. With respect to its acceptability, most of the population surveyed answered favorably and showed intentions to buy a product like the one produced, if it was sold. Based on the research made with dietary shops within the City of Buenos Aires, a conclusion was reached that the product made has limited acceptability, due to the fact that buckwheat flour has low supply and demand, but high prices.

The possibility exists to further investigate about the introduction of the pseudo cereal in regular meals in Argentina, based on the benefits it has.

**KEY WORDS:** buckwheat, biscuits, whole buckwheat flour, dietary shops.