



**DESARROLLO DE MAGDALENAS CON HARINA DE
ALGARROBA, CHÍA Y ARÁNDANOS ROJOS,
DESTINADAS A LA POBLACIÓN DIABÉTICA Y/O
CELÍACA.**

AUTORES:

ABRAHAM, Mara Aixa
ALFAGEME, María Celina
MARTINEZ, Melisa Yanina
ROLDÁN, María Belén

DIRECTORAS:

Lic. MEDIN, Roxana
Lic. MEDÍN, Silvina

Ciudad Autónoma de Buenos Aires
JUNIO 2016

RESUMEN

La Celiaquía y la Diabetes Mellitus tipo 1 son patologías que pueden encontrarse asociadas, posiblemente debido al resultado de la interrelación entre factores genéticos, hormonales y ambientales; a pesar de esto no existe variedad de productos alimenticios destinados a pacientes con ambas enfermedades. Por tal motivo se determinó que, el objetivo general del presente trabajo es el desarrollo de un producto innovador en el mercado, a través de la formulación de magdalenas sin gluten y con bajo índice glucémico, elaborado a base de harinas autóctonas, de características organolépticas aceptables.

Se llevó a cabo la elaboración de las magdalenas, se calculó su composición nutricional en forma teórica y luego se evaluó su aceptabilidad mediante un estudio descriptivo y experimental. El análisis sensorial tuvo un diseño observacional y transversal.

Se logró obtener un producto esponjoso, sin sacarosa y libres de prolaminas tóxicas. El análisis sensorial brindó resultados satisfactorios en cuanto a su valoración global, y se logró un packaging atractivo que cumple con la normativa vigente.

Una gran limitación fue lograr esponjosidad en el producto, a pesar de la ausencia del gluten en la magdalena, y retener la humedad necesaria para evitar que el mismo quede seco. Otro inconveniente fue la escasez de disponibilidad en el mercado de algunos de sus ingredientes, y además algunos carecen del sello que garantiza que el alimento es libre de gluten o "sin TACC".

PALABRAS CLAVES: Algarroba. Chía. Isomaltitol. Arándano. Enfermedad Celíaca. Diabetes. Magdalenas

ABSTRACT

The Celiac Disease and Diabetes Mellitus Type 1 are pathologies that may be associated, possibly due to the result of the interplay between genetic, hormonal and environmental factors; Despite this there is no variety of food products for patients with both diseases. Therefore it was determined that the overall objective of this work is the development of an innovative product in the market, through the formulation of muffins gluten free and low glycemic index, developed based on native flours, acceptable organoleptic characteristics.

Took place the elaboration of cupcakes, its nutritional composition was calculated theoretically and then its acceptability was assessed using a descriptive and experimental study. Sensory analysis had an observational and cross-sectional design. They managed to obtain a foamed product, sucrose and free of toxic prolamins. Sensory analysis gave satisfactory results in terms of its overall assessment, and attractive packaging that complies with current regulations was achieved.

A major limitation was achieved sponginess in the product, despite the absence of gluten in the cupcake, and retain needed moisture to prevent it is dry. Another drawback was the lack of availability in the market for some of its ingredients, and also some lack the seal that ensures that food is gluten-free or "without TACC".

KEYWORDS: Carob. Chia. Isomaltitol. Blueberry. Celiac Disease. Diabetes. Muffin