

Almidones nativos y modificados por métodos físicos o químicos

Responsable: Dra. Belén Andrea Acevedo

Email contacto: belenaacevedo@exa.unne.edu.ar

El almidón es un componente importante en la formulación de alimentos, no solo por sus propiedades nutricionales, sino también porque exhiben una amplia gama de propiedades funcionales que le otorgan a estos, características organolépticas únicas. La escasa información disponible acerca de las propiedades funcionales del almidón nativo y/o modificado de legumbres de nuestra región NEA limita su aprovechamiento siendo que este un recurso renovable y de bajo costo. En base a esto en esta línea se estudia las propiedades funcionales de almidón de legumbres del NEA (*Vigna unguiculata*, *Dolicho lab lab*, *Cajanus cajan*) y el efecto de la acetilación y del entrecruzamiento sobre las propiedades físico-químicas y funcionales de los mismos. Esto permitirá determinar sus posibilidades de uso como ingredientes alimentarios en la formulación de alimentos para consumo humano. Así mismo abre la posibilidad de su producción en mayor escala, contribuyendo de esta manera a la diversificación de cultivos de medianos productores de la región.

Determinaciones:

- Composición química: proteínas, lípidos, cenizas, hidratos de carbono, humedad, contenido de amilosa.
- Composición nutricional: digestibilidad (in vitro).
- Propiedades tecnofuncionales: capacidad de absorción de agua, solubilidad, poder de hinchamiento, concentración mínima de gelificación, sinéresis, claridad de las pastas.