



SEMINARIO FINAL

“Desarrollo de masa para fajitas apta para celíacos e intolerantes a la lactosa”

Alumnas: De Aro García, Natalia Valentina 345-37853371
Gigena Holvoet, Ángela Magdalena 345-38478068
Horny, Romina Daiana 345-35176907

Directora: Prof. Mgter. Demmel Gabriela I.

Co- directora: Prof. Mgter. Borsotti María

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a las personas más imprescindibles en nuestras vidas: nuestros papás, hermanos, novios y amigos, que nos ayudaron a crecer como personas y luchar por nuestros objetivos. Gracias por su apoyo, comprensión y confianza brindada a lo largo de este hermoso camino.

Agradecemos también a Gabriela Demmel “Gabi”, nuestra profesora y directora de tesis por bancarse a este trío intenso, por su dedicación y entrega durante este año.

A Gus, por su enorme predisposición y por estar atento a cada duda o pregunta nuestra sin importar día y hora.

GRACIAS A TODOS!

Angie, Romi y Vale

“Desarrollo de masa para fajitas apta para celíacos e intolerantes a la lactosa”

Alumnos participantes

DE ARO GARCIA, Natalia V.

GIGENA HOLVOET, Ángela M.

HORNY, Romina D.

Directora

Prof. Mgter. Demmel Gabriela I.

Co-Directora

Prof. Mgter. Borsotti María

Córdoba, Octubre 2017

HOJA DE APROBACIÓN

“Desarrollo de masa para fajitas apta para celíacos e intolerantes a la lactosa”

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Autoras

DE ARO GARCIA, Natalia V.

GIGENA, Ángela

HORNY, Romina

Tribunal evaluador

Lic. Gelosa, Ernesto.
Miembro

Lic. Razquin, Mónica.
Miembro

Prof. Mgter. Demmel, Gabriela I.
Miembro

Calificación Final:

CÓRDOBA, OCTUBRE 2017

Art 28: “Las opiniones expresadas por los autores de este Seminario Final no representan necesariamente los criterios de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas” **Córdoba, Octubre 2017**

RESUMEN

Autores: De Aro García Natalia V., Gigena Holvoet Ángela, Horny Romina.

Directora: Prof. Mgter. Demmel Gabriela I.

Co-directora: Prof. Mgter. Borsotti María.

Área temática de investigación: Tecnología de los alimentos.

INTRODUCCIÓN: La enfermedad celíaca (EC) coexiste a menudo con intolerancia a la lactosa. Se recomienda la restricción de productos con gluten y lácteos en tales casos. Existe escasa variedad de productos aptos, dificultad en la accesibilidad y alto costo de los mismos.

OBJETIVO: Desarrollar masa para fajitas a base de harina de soja, almidón de maíz y harina de lino, apta para celíacos e intolerantes a la lactosa y aceptable organolépticamente.

METODOLOGÍA: Estudio descriptivo, experimental y observacional. El universo y muestra corresponden a la totalidad de la masa para fajitas. Se realizó prueba de aceptabilidad a través de jueces no entrenados, análisis de gliadina y de lactosa.

RESULTADOS: 100 g de masa para fajitas aportan 255.7 kcal, 40g de hidratos de carbono, 10.9g de proteínas, 5.78g de grasa y 2.54g de fibra total. La determinación de gliadina fue mayor a 5 mg/kg (ppm), por lo que no se considera un alimento libre de gluten (harina de soja) pero sí se considera libre de lactosa. La evaluación sensorial demostró que fue aceptada por más del 50% de los jueces consumidores.

CONCLUSIÓN: Es factible desarrollar con estos ingredientes masas para fajitas aptas para intolerantes a la lactosa y aceptables organolépticamente. Se recomienda utilizar harina de soja aprobada por ANMAT para ser aptas para celíacos.

PALABRAS CLAVES: Enfermedad Celíaca-Gluten-Lactosa- Harina de soja.