

RESUMEN

El poroto es producido en la provincia Gran Chaco del departamento de Tarija, tal producto no es aprovechado para darle un valor agregado siendo este un producto nutricional, por lo cual la presente investigación se enfocó en realizar mediante pruebas experimentales, elaboración a nivel experimental de harina de poroto (*phaseolus Vulgaris*).

La harina de poroto es un producto nuevo en el Departamento de Tarija, por sus propiedades nutritivas puede sustituir las harinas tradicionales para emplearla en elaboración de masas, queques, cremas.

La harina de poroto es un polvo fino de color blanco obtenido de la molienda del poroto deshidratado con excelentes propiedades nutritivas que van en beneficio de los niños, adultos mayores, mujeres en gestación y personas celiacas.

Se determinó un análisis fisicoquímico del poroto blanco a utilizar, pues los resultados de dicho análisis muestran que la humedad del poroto es 56,06 %, fibra 28,09%, ceniza 4,71 %, hidratos de carbono 0,17 %, proteína 10,88%, valor energético 45,01 kcal/100g.

En lo referente al proceso experimental que se realizó para la obtención de harina de poroto es importante destacar los parámetros utilizados como son; temperatura de secado y tiempo de secado que fueron 55 °C y 2 horas respectivamente, debido a que estos demostraron en el estudio tener mucha influencia en la calidad del producto final.

En la caracterización del producto final se evaluó las características fisicoquímicas de la harina de poroto, se encontró que la harina alcanzó una humedad final de 9,12 %, ceniza 4,12 %, fibra 3,21 %, grasa 1,32 %, hidratos de carbono 59,40 %, proteína 22,83, valor energético 340,80 kcal/100g.

Con el fin de obtener una harina de buena calidad libre de contaminación en condiciones óptimas para el consumo humano se realizó el análisis microbiológico de la misma, los resultados fueron: $9,0 \times 10^3$ UFC/g en Bacterias aerobias mesófilas, $<1,0 \times 10^1$ UFC/g en Coliformes fecales, $<1,0 \times 10^1$ UFC/g en Coliformes totales, Mohos y levaduras $4,8 \times 10^2$ UFC/g.

Para determinar el grado de aceptabilidad del producto se realizó una evaluación sensorial de la harina de poroto y dos aplicaciones de la misma obteniéndose gran aceptabilidad ante un producto de buenas propiedades nutricionales.

Con base en los resultados obtenidos del presente trabajo se considera que la harina de poroto es una fuente de proteínas y carbohidratos, que contiene bajos niveles de factores antinutricionales.