

RESUMEN

El presente trabajo de investigación aplicada “Producción experimental de harina de arveja madura de la comunidad Sivingal, provincia O’Connor del departamento de Tarija por escaldado al vapor para consumo humano” tiene por objetivo obtener harina de arveja a escala laboratorio, esto con el fin principal de romper las cadenas de la enzima lipoxigenasa, por cuanto se dará un valor agregado a la arveja madura, sobre la base a la preservación de los valores nutricionales que este contiene, como una nueva alternativa para las personas celiacas, para complemento en desayunos escolares, y como un aporte a la industria alimentaria y por ser un buen sustituto parcial de la harina de trigo.

El deshidratado de los granos maduros de arveja se lo realizó empleando un secador de bandejas con aire forzado en el Centro de Análisis de Investigación y Desarrollo CEANID de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, a una temperatura de 60 °C, con un tamaño de grano de 6,3 mm de diámetro. Una vez realizado el deshidratado, el producto se sometió a un proceso de molienda en un molino de martillos a escala de laboratorio, obteniendo así harina de arveja.

Los productos se sometieron a una evaluación sensorial en base a la escala hedónica, aplicando a un panel conformado de docentes y alumnos de la carrera de Ingeniería Química, determinándose que la muestra más aceptada, corresponde a un producto que debe ser elaborado con un tiempo de 1 min y 30 segundos de escaldado y a una temperatura de deshidratado de 60 °C.

Posteriormente la harina de arveja obtenida en el proceso, fue tamizada para determinar el rango de granulometría, para esto se utilizó las mallas 0,5 mm y 0,25 mm. Un 94 % de harina de arveja presento un tamaño de 0,25 mm, que bien puede ser utilizada para cualquier tipo de repostería, ya que este rango de granulometría es similar al de la harina de trigo 000 común y 6 % presento un tamaño de 0,5 mm, similar a la harina de maíz, esta harina por la granulometría que presente es utilizada como espesante de sopas.

El producto obtenido para una mejor conservación fue envasado en bolsas de polietileno, para evitar que absorba humedad del ambiente y posteriormente se almacenaron en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente.