

Elaboración De Galletas Fortificadas Con Harina De Avena

Resumen

La avena tiene muchas características que hacen que sea un alimento muy aconsejable, tiene componentes que lo diferencia de otros cereales entre los, mas importantes y en un porcentaje elevado se encuentra el ácido oleico el cual presenta grandes beneficios para el sistema circulatorio.

Por si fuera poco la avena es un cereal muy rico en minerales imprescindibles como ser:

- El magnesio importante para el correcto funcionamiento del organismo, colabora en la contracción de los músculos.
- El hierro necesario para producir la hemoglobina dela sangre y que colabora en el transporte dela oxígeno en todo el organismo.
- El zinc colabora en el crecimiento y desarrollo delos órganos reproductores.

Es particularmente recomendada para los niños que necesitan aportes elevados de minerales para asegurar el suministro de energía necesaria para el desarrollo de las actividades realizadas durante el día; en resumen se puede decir que la *avena es el alimento del niño que crece.*

En la harina d avena se encuentran presente todas estas propiedades y por esta razón se la puede mesclar con otro tipo de harinas para poder obtener alientos fortificados, que son productos suplementados en forma significativa que en proporciones elevadas aportan nutrientes esenciales.

Tomando en cuenta todo lo expuesto anteriormente en el presente trabajo se procederá a la elaboración de galletas fortificadas con harina de avena con el objetivo de obtener un producto de alto valor nutricional necesario para el óptimo crecimiento y desarrollo delos niños en etapa escolar esto se desarrolla de acuerdo a la siguiente descripción:

- Caracterización dela materia prima como ser determinación de propiedades físicas, fisicoquímicas, conceptos que fundamentan la importancia de la avena.
- Descripción delos diferentes ingrediente utilizados.
- Metodología para la elaboración delas galletas; metodología para la obtención de resultados tomando en cuenta las propiedades físicoquímicas y microbiológicas.

Elaboración De Galletas Fortificadas Con Harina De Avena

- Diseño experimental y análisis sensorial del producto terminado.
- Se presenta resultados del análisis de varianza en la dosificación y horneado dentro del proceso de obtención de las galletas para así obtener la galleta patrón.
- Se presenta resultados del análisis micro biológico del producto terminado.
- Se realizó balance de energía y costos de producción dela galleta