

Diseño de una bebida (láctea) a base de harina de topocho (m. abb silver bluggoe) para niñas y niños de la ciudad de Sincelejo

AUTORES

Cindy Cantero Rojas¹; Francisco Silgado Ledesma¹; Blanca Ortega Bolívar¹; Laura Contreras Villalba¹; María Tapia Mendoza¹; Carlos Pérez Melendrez¹.

1. Resumen

El plátano (*Musa paradisíaca* L.) es uno de los productos agrícolas indispensables en la dieta alimentaria, especialmente, para la población de escasos recursos de los países tropicales, ya que es uno de los alimentos que más aporta calorías. El cultivo de plátano en Colombia ha sido un sector tradicional de economía campesina de subsistencia para pequeños productores, de alta dispersión geográfica y de gran importancia socioeconómica, desde el punto de vista de seguridad alimentaria y de generación de empleo (Castaño et al. 2012; Villaverde et al. 2013). Cabe destacar que la harina de plátano es un alimento de digestión lenta, rico en carbohidratos y bajo en grasa: sobresaliente en su uso cotidiano en forma de colada cuyo aporte de carbohidratos es del 32%, además del contenido de minerales como potasio (350mg) y magnesio (36,4mg), rico en fibra dietaria (2,55g) que permite un mejor tránsito intestinal y elimina colesterol malo (Godoy Bonilla, S. P., Lemos Materón, C., & López Gómez, A. Y. (2016)



Esta investigación tiene como objetivo diseñar una bebida (láctea) a base de harina de topocho (M. ABB silver bluggoe) para niñas y niños de la ciudad de Sincelejo, en primer lugar, para la obtención y selección de la materia prima, se realizarán determinaciones de acuerdo con la NTC 756/1977 y NTC 1190/1976, para la preparación de la materia prima, se llevará a cabo la metodología planteada por (Madrigal et al. 2006), donde se realizarán determinaciones de acuerdo con la NTC 2799/1991 y NTC 267/2007 para análisis fisicoquímico. En segundo lugar, se hará curva de secado, esta se obtendrá empleando la metodología planteada por Maldonado y Pacheco (2003). En tercer lugar, se realizará la formulación de la bebida teniendo en cuenta la

NTC 695/2013. Y Por último, para la caracterización sensorial de la bebida a base de topocho, se realizará acorde a la NTC 5328 y 3932, realizaremos esta evaluación por medio de un panel de 20 personas, de ambos sexos y con una edad comprendida entre los 18 y 25 años; a los





cuales se les hará entrega de la bebida y así mismo de un formato que deberán diligenciar emitiendo su opinión acerca de cómo es el color, sabor, olor y consistencia de dicha bebida. Permittiéndonos de esta manera conocer el grado de aceptación o rechazo por cada uno de los panelistas. El diseño de esta investigación es experimental, para ello se realizará un diseño de bloques completamente al azar (DBCA) y ANOVA de 3 factores (% de leche, % de harina, % azúcar) con una muestra por grupo, para el análisis sensorial de las muestras de la bebida obtenida.

Palabras clave: Harina, topocho, diseño, bebida, nutrición, niños

2. Referencias bibliográficas

- Godoy Bonilla, S. P., Lemos Materón, C., & López Gómez, A. Y. (2016). Disponibilidad proteica de una bebida instantánea a partir de harina de plátano (*Musa paradisiaca* L.) y guandúl (*Cajanus cajan* (L.) Millsp). *Revista Colombiana De Investigaciones Agroindustriales*, 3(1), 76-82. <https://doi.org/10.23850/24220582.344>
2. Maldonado, R. y Pacheco, E. 2003. Curvas de deshidratación del brócoli (*Brassica oleraceae* L var. *Italica* Plenck) y coliflor (*Brassica oleraceae* L var. *Botrytis* L). *Revista de la Facultad de Agronomía (LUZ)* 20:306-319.
3. Madrigal, A; Guzmán, A.; Bautista, J.; García, D.; Vázquez, G.; Rodríguez, M.; Moreno, R. (2006). Producción y Caracterización Físico-química de Harinas de Bananos FHIA-17, FHIA-23 y Plátano FHIA-20, para su incorporación en panificación.
4. Gobernación de Sucre (2020-2023). Plan de desarrollo sucre diferente. Disponible en: https://sucre.micolombiadigital.gov.co/sites/sucre/content/files/000833/41615_proyecto-de-ordenanza-por-la-cual-se-adopta-el-plan-departamental.pdf
5. Lissbrant, S. (2015) Seguridad alimentaria y nutricional en la región caribe: consecuencias de la desnutrición y buenas prácticas como soluciones. *Investigación & Desarrollo*, 23, (1)