

13/11/2013

Características texturales y de color en panes con mezclas de harinas

La sustitución parcial de la harina de trigo (HT) por mezclas de harina de lino (HL), soja (HS), y salvado de trigo (ST) afecta las características sensoriales de los productos obtenidos a partir de ellas, por lo tanto el objetivo de este trabajo fue analizar el efecto de la utilización de estas harinas sobre los parámetros de textura y color de los panes.



A 1000g de HT se le sustituyó el 5% por mezclas de las tres harinas con un diseño multinivel factorial con tres factores (HL, HS y ST) y con tres niveles c/u (0g - 8g - 16g). Se prepararon 27 panes, de acuerdo con el diseño experimental adoptado, realizando tres réplicas. Se llevó a cabo el análisis de perfil de textura (TPA) de la miga y los parámetros de color (a^* , b^* , L^*) de la corteza y miga con un espectrofotómetro con esfera integradora. Los resultados mostraron que sólo la adhesividad no presentó diferencias significativas, mientras que la dureza, gomosidad, cohesividad, elasticidad y masticabilidad de la miga presentaron diferencias (P