

Elaboran tortilla gourmet de maíz y aguacate

Es nutritiva y su sabor tiene buena aceptación, detallan avances en los estudios

El aguacate y el maíz son dos alimentos deliciosos y populares en México. ¿Te imaginas que ambos estuvieran en un solo producto?

Estudiantes del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), de la Universidad de Guadalajara, elaboran una tortilla de maíz azul a la que le agregaron aguacate, y cuyo resultado es un acompañante gastronómico más nutritivo y de buen sabor.

La idea principal fue obtener un producto nuevo con base en el aguacate, explicó la alumna Estefanía Monserrat Beard García. Este fruto –proveniente del Occidente, Centro y Sur del país– es uno de los alimentos más populares del mundo. En México se registró en 2016 un consumo per cápita de 7.2 kilogramos.

Beard García dio a conocer que la primera formulación consistía en una margarina, pero encontraron que la obtención era costosa y sus grasas se oxidaban rápido. Tras otros intentos pensaron en el maíz; este cultivo, originario del Centro de México y base de la alimentación mexicana, tiene un consumo per cápita de 90 kilos por año.

Una de las metas fue crear una tortilla con mayores nutrientes y que el resultado pudiera ser una opción gourmet y que hasta el momento se ha planteado como artesanal, dijeron los alumnos Beard García y Luis Enrique Aguilar Acevedo, junto con la profesora del Departamento de Salud Pública del CUCBA, doctora Esther Albarrán Rodríguez.

El trabajo –que incluyó su formulación, elaboración y evaluación por un año– forma parte de la asignatura Proyecto de Investigación, en la licenciatura en Ciencias de los Alimentos del CUCBA. Los jóvenes toman la materia para adquirir más conocimientos, aplicar el método científico y desarrollar capacidades para innovar, agregó Albarrán Rodríguez.

Los estudiantes hicieron diversas formulaciones, algunas de éstas con limón para evitar la oxidación del aguacate. También aplicaron tratamientos térmicos con miras a disminuir la oxidación y la humedad; encontraron que aunque ésta bajó, aún posee cierta cantidad, por lo que buscarán dejarla en un punto óptimo.

Además, realizaron pruebas sensoriales a 100 personas en aspectos como olor, color, sabor y texturas; la aceptación fue de 76 por ciento. El atributo mejor evaluado fue el color azul metálico, que lo adquiere por la grasa del aguacate y del maíz azul. “No creímos que iba a tener una aceptación tan alta”, dijo Aguilar Acevedo.

Sobre las cualidades de esta tortilla con aguacate encontraron que, en comparación con la tortilla

tradicional, la primera tiene un contenido nutricional y de proteína arriba de 20 por ciento, con 252 kilocalorías y 6.53 gramos de proteína por cada 100 gramos del producto. En la tradicional, es de 204 kcal.

Tras esta primera etapa del proyecto, a futuro buscarán su comercialización. Para lo cual como parte de sus actividades escolares, trabajarán en los estudios técnicos para la producción a pequeña escala, así como un plan de negocios, esto les llevaría alrededor de dos años.

A la par deshidratarán el producto para hacerlo totopo y que tenga una mayor vida de anaquel o útil. También determinarán el contenido de antioxidantes.

A t e n t a m e n t e

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, Jalisco, 16 de diciembre de 2018

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Especial

Etiquetas:

[Estefanía Monserrat Beard García](#) [1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/elaboran-tortilla-gourmet-de-maiz-y-aguacate>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/estefania-monserrat-beard-garcia>