



# Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro

## Dirección de Investigación Subdirección de Programación y Evaluación

### Proyecto de Investigación

Título del proyecto

Departamento:

**Desarrollo y Evaluación nutrimental de una galleta innovadora a base de harina de ramón (*Brosimum alicastrum*).**

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Año:2021

Resumen

Actualmente existen varios problemas relacionados con su calidad nutricional, ya que muchas galletas son de alto valor energético, alto contenido de sal y grasa saturada y aportan un bajo contenido de proteína y de fibra dietética, así como bajo contenidos de otros nutrimentos necesarios para mantener la salud; por lo que su alto consumo de este tipo de productos ha sido asociado a enfermedades metabólicas, cardiovasculares y obesidad, por lo que ha crecido la necesidad de reformular estos alimentos e incorporar ingredientes funcionales como harinas ricas en proteínas, fibra dietéticas y otros compuestos bioactivos

El ramón *Brosimum alicastrum* Sw. (Moraceae) es uno de los alimentos que fueron aprovechados como alimento desde épocas ancestrales. Del árbol ramón, se obtiene un fruto de sabor dulce con una única semilla, conocida también como *nuez maya*, Estas semillas, cocidas o tostadas, son comestibles y se consumen solas, mezcladas con maíz o endulzadas con miel para preparar diversos alimentos y bebidas calientes. Las semillas de ramón y la harina obtenida es un recurso alimentario, fuente de proteínas, fibra dietética, micronutrientes y compuestos funcionales que pueden incorporarse como ingrediente enriquecedor a alimentos con escasos de valor nutricional o para nuevas formulaciones, Recientemente se han identificado compuestos fenólicos (ácido gálico, ácido p-hidroxibenzoico, ácido vanílico, ácido cafeico y ácido p-cumárico), los cuales le confiere a la semilla de ramón capacidad antioxidante.

Objetivo general:

Desarrollar una formulación de galleta para evaluar el uso de la harina de semilla del árbol ramón (*Brosimum alicastrum*) para la elaboración de un producto funcional como fuente de proteína y fibra dietética.

Palabras Clave:

*Brosimum alicastrum*, Alimentos funcionales, desarrollo de alimentos, innovación de productos, galletas.

Problema a resolver

- Capacitación a productores en el uso y transformación de los diferentes materiales que se obtengan para darle un valor agregado.

## Subdirección de Programación y Evaluación

- Desarrollar alimentos funcionales para producción y consumo propio que mejore la calidad de vida en las regiones y sus comunidades donde se produce *Brosimum alicastrum*.
- Ayudar a incentivar el trabajo de la tierra para aprovechar los recursos naturales con los que cuentan.
- Incentivar el crecimiento económico en estas regiones del país.