



Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro

Dirección de Investigación Subdirección de Programación y Evaluación

Proyecto de Investigación

Título del proyecto

Departamento:

Mejora en la calidad nutricional de tortillas utilizando diferentes ingredientes vegetales	Nutrición Animal
	Año: 2022

Resumen

El presente trabajo de investigación se realizará en la Universidad Autónoma Agraria "Antonio Narro" con la finalidad de elaborar una tortilla de masa de maíz nixtamalizado utilizando diferentes vegetales en diferentes concentraciones para tener un incremento en su valor nutritivo. Se determinarán las diferentes concentraciones de harina de los diferentes vegetales a utilizar para la elaboración de cada una de las tortillas. Se llevará a cabo la caracterización química de las tortillas con las siguientes variables: (% humedad H, % ceniza total C, % extracto etéreo EE, % fibra cruda FC, % proteína cruda PC, % ELN (carbohidratos), contenido calórico (kcal/100 g), minerales, color y análisis de ácidos grasos mediante cromatografía de gases de las diferentes muestras de tortillas. Posteriormente los datos se analizarán estadísticamente se aplicará un análisis de varianza con pruebas de separación de medias de Fisher ($P \leq 0.05$). Serán realizados con StatPlus para Mac.

Objetivo general:

Elaborar una tortilla de maíz nixtamalizado enriquecidos con vegetales en diferentes concentraciones para caracterizarlos y comparar sus cualidades nutricionales.

Palabras Clave:

Mejorar calidad nutricional en tortillas de maíz

Problema a resolver

Mejorar la calidad nutricional de las tortillas de maíz consumiendo tortillas nutritivas a bajo costo.