

NUMERO DE PROYECTO: 184589

EMPRESA BENEFICIADA: MINSA S.A DE C.V

**TÍTULO DEL PROYECTO: DESARROLLO DE PANES DE MAÍZ E INGREDIENTES NATURALES
PROTEICOS PARA LA POBLACIÓN DIABÉTICA Y CELIACA MEXICANA**





FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



OBJETIVO DEL PROYECTO: Formular y elaborar panes de harina de maíz nixtamalizada e ingredientes naturales que aporten nutrientes y funcionalidad fisicoquímica, con bajo índice glicémico y libres de gluten, evaluando sus propiedades tecnológicas y sensoriales, así como la seguridad de su ingestión para los diabéticos y celíacos.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

Se analizó la composición nutrimental, contenido de gluten e índice glicémico de 5 tipos de la harina de maíz nixtamalizada, un aislado de soya y harinas de amaranto crudo y reventado. Se desarrollaron formulaciones para dos clases de productos de panificación, ambos libre de gluten y uno con bajo índice glicémico. Los productos finales se evaluaron en cuanto a composición, volumen específico, textura, vida de anaquel, aceptabilidad, ausencia de gluten y carga glicémica.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La alta prevalencia mundial de diabetes y de enfermedad celiaca ha aumentado la demanda de alimentos especializados para evitar los síntomas o el recrudecimiento de la enfermedad. En este proyecto se enfocaron esfuerzos para desarrollar productos de panificación libres de gluten y con bajo índice glicémico, evaluando las características fisicoquímicas y nutricionales desde materias primas hasta producto terminado.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

Se desarrollaron dos panes a base de harina de maíz nixtamalizada e ingredientes naturales, con buena calidad nutricia y funcionalidad fisicoquímica, para diabéticos y celíacos, así como población en general.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

El desarrollo de prototipos de panificación para la población celiaca y diabética tiene impacto tecnológico y social pues permite la diversificación tanto a nivel nutricional como a nivel comercial de la harina de maíz nixtamalizada, y la posibilidad de ofrecer opciones alimenticias a la población diabética y celiaca.