



Seguridad y soberanía alimentaria; Contribución de la Educación Superior a la transformación social, calidad, pertinencia y sostenibilidad.

MALANGA Y BONIATO PARA LA ELABORACIÓN DE HARINA MEDIANTE SECADO PARA PAN Y REPOSTERÍA PONENCIA

Mirna Morgado Martínez y Guillermo Armando Pérez García, Universidad de Ciego de Ávila Máximo Gómez Báez, Cuba

1. INTRODUCCION (OBJETIVOS)

La preservación de alimentos por secado es uno de los métodos más antiguos en la conservación de los mismos, pero estos en su mayoría son altamente costosos y no responden a las necesidades de los sectores rurales (Morgado y Pérez, 2016). Conocido que la deshidratación puede ser utilizada para lograr un producto con bajo nivel de humedad, con óptima calidad sensorial y duradero, este es un método factible para la producción de harinas a partir de malanga y boniato lo cual constituyó el objetivo de la presente investigación.

2. DESARROLLO

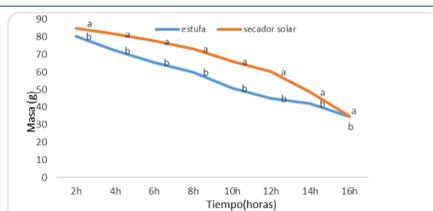
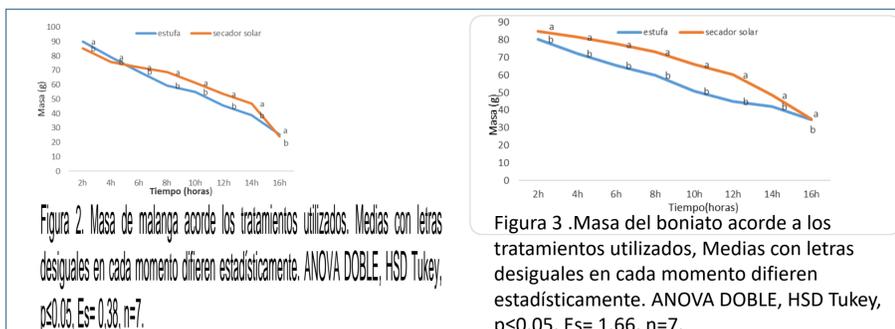


Tabla 1. Análisis de los costos en malanga de acuerdo con el método de secado.

Tratamientos	Materia prima	Producto (bruto, kg) utilizado para producir 0.7 kg de harina.	Precio Malanga	Costo producto (Malanga)	Consumo kw/hora	Precio KW/H	Gasto energético a las 16 horas	Costo y Gasto total
Horno de secado (Estufa)	Malanga	1.08	46.95	\$50.71	1.1	0.33	17.6	68.31
Secador solar	Malanga	1.08	46.95	\$50.71	0		0.00	50.71



Fig. 4 Harina molida y empacada.

3. CONCLUSIONES

Independiente del método utilizado se produce una disminución de la masa en la que se alcanza a las 16 horas el 75% de pérdida en malanga, mientras que en el boniato es del 66%. La calidad sensorial no se afectó para ambos métodos y especies, los costos fueron menores en el método de secador solar.

4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Morgado, M.M., Pérez, G., Pérez, L.D., y Ávila, E.M. 2014. Deshidratación osmótica de rodajas de fruta bomba (Carica papaya L) cultivar Maradol roja en tres agentes edulcorantes. Revista Ingeniería Agrícola, Vol 4, No.1, pp. 18-21.
- Morgado, M.M. y Pérez, G.G. 2016. Secado de huevos de gallina en un secador solar como método sostenible. Revista Ingeniería Agrícola Vol. 6, No. 2, pp. 35-39.
- Morgado, M.M., Pérez, G.G., Bolaños, H.L., Cruz, Q.N. 2018. Secado de uvas (Vitis vinifera L.) variedad Harmony mediante métodos sostenibles. Revista Ingeniería Agrícola. Vol. 8, No.3, pp. 48-52.

AGRADECIMIENTOS

Laboratorio de Microbiología de la Universidad de Ciego de Avila Máximo Gómez Báez.