

[CEIAL](#)

Autorizado por el cliente solicitante

Desarrollo de pan de molde con alto contenido proteico, utilizando harina de soja desgrasada.

Freile G., Blasco R., Otero E., Garibotti A.

El objetivo del desarrollo fue elaborar panes tipo pan de molde con alto contenido de proteínas a partir de harina de trigo y harina de soja, siendo esta última la materia prima provista por nuestro cliente, productor de cultivo de soja.

El trabajo consistió en la elaboración de panes de molde siguiendo el método de El - Dash, con agregado en cantidades crecientes de harina de soja desgrasada de granulometría gruesa.

Los resultados, con hasta 40 g. de harina de soja por cada 300 g. de harina de trigo en la mezcla original, fueron satisfactorios, permitiendo obtener panes con 7,1 % de soja. Estos panes tienen buen volumen, una buena estructura de miga y sabor agradable.

En cuanto al valor de proteínas, es sensiblemente mayor, en base seca, respecto de un pan de molde tradicional.

Para contrarrestar la competencia por el agua de las proteínas de la soja frente a las de trigo, se agregó gluten vital y para reforzar la estructura de la masa se adicionó un complejo enzimático.

Para mayor información contactarse con: Graciela Freile (grafre@inti.gov.ar)

Este material es de divulgación pública.

Puede ser reproducido por cualquier medio, siempre que se conserve su integridad y se cite la fuente.

[Home](#) | [Jornadas...](#) | [Trabajos por Área](#) | [Trabajos por Centro](#) | [Búsqueda por Palabras](#) |