



OBTIENE TITULO INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

TecNM-Roque/DCOMyDIF.

Jesús Morales Hernández, egresado de la Ingeniería en Industrias Alimentarias presentó el trabajo de Titulación Integral (Tesis), "Comparación del potencial prebiótico de una galleta a base de lenteja (*Lens culinaris*) y alpiste (*Phalaris canariensis*) y una galleta comercial" estando presentes los integrantes del Jurado, Presidente Dr. Ahuizolt de Jesús Joaquín Ramos, Secretario M.C. Susana Elizabeth Altamirano Romo y, Vocal M.C. Violeta Herrera Enciso. El objetivo del trabajo fue "comparar las características físicas y nutritivas entre una galleta comercial a base de avena y una galleta a base de lenteja y alpiste para ofrecer una opción más nutritiva".

Morales Hernández argumenta en su trabajo que "las galletas son una colación que se consume comúnmente en la población: sin embargo, a pesar de que contienen algunos nutrientes beneficiosos como, fibra y proteínas, muchas veces hacen más daño que un simple pan (pan blanco) debido al contenido de sus ingredientes que son altamente procesados o con azúcares, en este proyecto se analizaron las propiedades físicoquímicas y nutricionales de galletas elaboradas a partir de alpiste y lenteja, ingredientes que han sido reportados con propiedades funcionales y nutraceúticas en comparación con una galleta de marca reconocida elaborada a base

de avena, granola y arándanos". Concluye que "en base a los objetivos planteados y a los resultados obtenidos de este estudio, se tienen las siguientes conclusiones: 1. Se realizó un análisis proximal el cual nos mostró que G2 es la galleta más completa nutricionalmente al obtenerse un contenido de fibra dietética 30.34%, un porcentaje de proteína de 28.57%, una cantidad de grasa de 13.27%, y una humedad de 6.08%, por lo que es más nutritiva y en cuanto a la comparación con la galleta comercial las 3 formulaciones son más nutritivas que esta última. 2. Los resultados obtenidos de la evaluación sensorial nos indicaron que CC es la galleta con mayor aceptación ubicándola como la galleta con mejor sabor y más suave, entre las formulaciones G2 (galleta de harina completa de alpiste) fue la que mayor aceptación tuvo seguida de G1 (galleta de harina de cascarilla de alpiste) y por último la formulación G3 (galleta de harina tamizada de alpiste). 3. En los análisis desarrollados para el potencial prebiótico la muestra que se destacó por su desarrollo de microorganismo fue G3, presentando un crecimiento superior a los otros tratamientos a pesar de que no es la más nutritiva".

Habiendo cumplido el sustentante con todos los requisitos establecidos, obtuvo el Título de Ingeniero en Industrias Alimentarias, orgullosamente egresado del TecNM Roque.

