

RESUMEN

El aprovechamiento de subproductos agroindustriales para el desarrollo de alimentos constituye una alternativa de interés tanto desde el punto de vista tecnológico como ambiental. En este contexto, el bagazo cervecero representa un subproducto con potencial de utilización en formulaciones alimentarias debido a su composición nutricional, especialmente por su elevado contenido de proteína y fibra. El objetivo del presente trabajo fue desarrollar barras de cereal formuladas con un gel de pectina con solución de miel, bagazo cervecero seco y chips de zanahorias recubiertos.

Para ello, se caracterizaron la miel y el bagazo cervecero seco como materias primas y se elaboraron distintas formulaciones de barras con diferentes proporciones de bagazo. Sobre las barras obtenidas se realizaron análisis físico-químicos, microbiológicos, texturales, sensoriales y nutricionales.

Los resultados mostraron que la miel y el bagazo cervecero seco presentaron características adecuadas para su utilización como ingredientes. La incorporación de bagazo modificó algunas propiedades de las barras, principalmente la actividad de agua, el color y la textura. Las formulaciones analizadas presentaron adecuada calidad microbiológica y fueron aceptadas sensorialmente por los consumidores. Además, la formulación con reemplazo total de avena por bagazo mostró un perfil nutricional favorable en comparación con la mayoría de las barras comerciales reportadas en los estudios considerados.

En conclusión, fue posible desarrollar barras de cereal con bagazo cervecero seco, chips de zanahoria y un gel de pectina con solución de miel, obteniendo un producto con características adecuadas desde el punto de vista físico-químico, microbiológico, sensorial y nutricional.

Palabras clave: miel, bagazo cervecero seco, chips de zanahoria, barras de cereal, subproductos agroindustriales.