CAPÍTULO 4

4.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Para nuestro proyecto escogimos como producto base la zanahoria amarilla (Daucus Carota) debido a que existe una gran producción en el país de 28.130 toneladas al año de este tubérculo, siendo el 96,1 % destinado al consumo interno. Además de su importante valor nutricional en la ingesta diaria, en especial por su gran aporte de fibra, azúcares y vitaminas.

La harina de zanahoria amarilla obtenida constituye una alternativa de sustitución parcial del 15 % de la harina de trigo en la elaboración de pan

de dulce, dicho porcentaje de harina brindó las propiedades reológicas para la formación de la masa, y con la ayuda del 0,55% de Gluten y Mejorador se logró mejorar la miga y la textura, sin embargo el pan resultó tener una mayor dureza que el pan de dulce tradicional, lo cual no fue un aspecto negativo en la evaluación sensorial, y gracias a estos resultados se definió la formula con mayor nivel de agrado, concluyendo que el pan elaborado con el 15% de harina de zanahoria amarilla era la mejor opción en todas las características sensoriales.

El pan obtenido con la sustitución parcial de harina de zanahoria amarilla posee un leve incremento en el valor nutricional en comparación con el pan de dulce tradicional. Un pan elaborado con harina de zanahoria amarilla posee 69,5% de Carbohidratos, 20,4% de Grasa y 10,1% de Proteínas. A diferencia del pan de dulce tradicional que posee 57,8% de Carbohidratos, 2,2% de Grasa y 9,1% de Proteínas, con esta comparación evaluamos que nuestro pan tiene un aumento del 11,7% de Carbohidratos, 18,2% de Grasas y 1% de Proteínas, aportando con 109,32 Kcal en la ingesta diaria.

En base a los datos obtenidos durante una semana para determinar la vida útil, se puede observar que el pan de zanahoria amarilla presentó una dureza 50% mayor a la de un pan de dulce tradicional, debido a la cantidad de fibra que contiene que es del 4,16%, además cabe indicar que en el primer y tercer día existió una mayor pérdida de humedad y en el sexto día presencia de mohos, lo cual es muy similar al comportamiento del pan de dulce tradicional.

En cuanto al aspecto económico, por cada pan se utiliza normalmente 22 gramos de harina de trigo, gracias a nuestro proyecto se logró disminuir 6 gramos por cada pan elaborado.

Recomendaciones

Antes de cada proceso de secado se debe dar una correcta limpieza de la zanahoria amarilla ya que puede producir un desagradable sabor residual en el momento de obtener los resultados del pan final.

Se recomienda utilizar la harina de zanahoria amarilla en productos de pastelería, panadería y en la elaboración de sopas instantáneas.

Por su alto contenido nutricional se recomienda para la dieta de personas con sobrepeso ya que este producto calma la ansiedad de comer, y también se recomienda para desayuno escolar y personas en crecimiento.

Considerando la gran cantidad de agua presente en la zanahoria amarilla recomendamos realizar antes del proceso de secado, un proceso de extracción a fin de aprovechar la parte líquida del tubérculo y poder emplearlo en otro proceso como elaboración de jugos.