INTRODUCCIÓN

Tradicionalmente el pan es uno de los alimentos mas consumidos en el mundo, se elabora a partir de harina de trigo, sin embargo por sus altos costos se busca un reemplazo parcial de la harina tradicional por harinas no tradicionales. Por lo que este estudio pretende incluir un alimento, como la zanahoria amarilla que presenta un alto valor nutritivo superior a otras hortalizas, es decir que aporta energía en la vida cotidiana.

Hoy en día la zanahoria amarilla constituye uno de los productos de mayor consumo en estado fresco. En el Ecuador el cultivo está muy extendido principalmente en las provincias de Pichincha y Chimborazo. Los cultivos de la variedad Chantenay son las preferidas por la mayoría de los agricultores debido a su rendimiento como a su adaptación en nuestro medio.

Este trabajo se propone reemplazar parte de la composición de harina de trigo por harina de zanahoria amarilla en la elaboración de pan. Lo cual no representa un cambio significativo en sus características físico-químicas, nutricionales y sensoriales. Las formulaciones, el análisis sensorial y de textura, determinarán la mejor sustitución y el tiempo de vida útil del pan.