Sociedad Mexicana de Ciencia y Tecnología Agropecuaria ISSN: 2448-6620

INCLUSIÓN DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE EN *SNACKS* Y SU IMPACTO NUTRICIONAL Y SENSORIAL

David A. López Alcántar[1]; Ignacio Mejía-Haro[2]; Héctor Silos-Espino[2]; Deli N. Tirado-González[2]; Karla Y. Amador-Rodríguez[3]

[1]Maestría en Ciencias en Biotecnología Agropecuaria, Instituto Tecnológico El Llano, Aguascalientes, México. [2] Instituto Tecnológico El Llano, Aguascalientes, México. [3]Universidad Autónoma de Aguascalientes, Aguascalientes, México. Autor de correspondencia: ignacio.mh@llano.tecnm.mx

RESUMEN

La harina de vaina de mezquite (*Prosopis laevigata*) es un recurso subutilizado con alto potencial nutrimental para el desarrollo de alimentos. El objetivo del estudio fue evaluar su inclusión en *snacks* tipo galleta, analizando su efecto en la composición nutrimental y la aceptación sensorial. La harina de mezquite fue obtenida mediante secado, molienda y tamizado de vainas recolectadas en Aguascalientes. Se realizó un análisis proximal comparativo con harina de trigo galletera, donde la harina de mezquite presentó mayor contenido de proteína (13.0 %) y fibra cruda (13.4 %) en comparación con la harina de trigo (10.9 % de proteína y 0.6 % de fibra cruda). Se formularon *snacks* con diferentes niveles de sustitución (0–60 %). Los resultados indicaron un incremento en proteína y fibra cruda conforme aumentó el nivel de sustitución. La evaluación sensorial se realizó con 100 consumidores no entrenados mediante escala hedónica de 9 puntos. Se observaron diferencias significativas ($p \leq 0.05$) en apariencia, sabor y textura entre tratamientos, donde el control (0% mezquite) presentó la mayor aceptación en apariencia (7.7), seguido de sustituciones intermedias (15–30%) (7.2–6.9), mientras que niveles altos (45–60%) mostraron menor aceptabilidad (6.5). No se detectaron diferencias significativas en aroma ($p \geq 0.05$). En conclusión, la inclusión parcial de harina de mezquite mejora el perfil nutrimental de los snacks sin comprometer su aceptación sensorial, posicionándola como una alternativa viable para el desarrollo de alimentos.

Palabras clave: *Prosopis laevigata, fibra cruda, proteína, snacks, evaluación sensorial*