

# Nutricionista y Docente de Uniatlántico

## OBTIENEN PATENTE

### para la elaboración de pastas a base de Mijo, como alternativa alimenticia sin gluten



Durante el estudio se observó que, su producción es rentable a nivel de negocio, pues el cultivo de Mijo y la transformación de este alimento no sugiere costos elevados.

En el marco de Meet & Connect 2021, el encuentro de transferencia tecnológica más importante de la región Caribe, que se desarrolla en Barranquilla, los días 29 y 30 de septiembre, la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, presentó el proyecto de Harina de Mijo para la producción de derivados y pastas alimenticias 100% libre de gluten, el cual obtuvo, radicado de la patente nacional e internacional según confirmaron las investigadoras.

Julia Beltrán, CEO de la Tecnología, explicó que es una alternativa diferente a las existentes en el mercado que no solamente está dirigida a personas que son intolerantes al gluten, sino que buscan una opción de mayor aporte de proteínas en su dieta diaria, convirtiéndose en una opción 100% de origen vegetal que ayuda a ganar tono muscular con su dieta diaria.

“Es muy novedosa por los resultados que aporta para el proceso nutricional de las personas que lo utilicen, si se tiene en cuenta que la harina de mijo es alta en contenido de hierro y por eso al cocinarlo su color es Lila. Su tiempo de cocción es más corto y el precio es más bajo que el de la quinua, con similar contenido de proteína”, señaló.

Este proyecto contó con todo el apoyo de la Vicerrectoría de Investigaciones de Uniatlántico, CIENTECH, la Gobernación del Atlántico y la empresa PUCCINI FATTO IN CASA S.A.S, como aliada estratégica.

Las investigadoras Julia Milena Beltrán Rodríguez y Josefa María Palacio Montañez, que pertenecen al Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM) de la Facultad de

Nutrición y Dietética, concluyeron que el Mijo cuarentano es una especie con alto valor nutricional desaprovechadas en el consumo humano, por desconocimiento de sus propiedades nutricionales.

Entre los principales logros se resaltan, la obtención de una pasta a base de Mijo, libre de gluten, buenas propiedades organolépticas, similares a las pastas a base de cereales convencionales; un producto innovador.

Un dato importante es que, según la caracterización físico química, existen unos valores diferenciadores bastante importantes en la información nutricional que indican que el 100 gr de harina de Mijo cuarentano, mientras que la harina de trigo 6% y la harina pan 2%.

La metodología estudio analítico- experimental aplicado, donde se formuló una pasta alimenticia sin gluten, a partir de la transformación del grano de Mijo en harina, para su posterior uso en la elaboración de pasta tipo espagueti para el consumo humano.

A través de esta tecnología, se facilita la producción no sólo de pastas alimenticias en sus diferentes presentaciones: cortas, largas y lasaña; sino también la elaboración de productos de pastelería como: galletas, barras energéticas, pudines y derivados de panadería.

Durante el estudio se observó que, su producción es rentable a nivel de negocio, pues el cultivo de Mijo y la transformación de este alimento no sugiere costos elevados. Se cultiva durante cuarenta días; a ese tiempo ya es la cosecha, mientras que otros cultivos tienen un tiempo muy largo de cosecha.