[[1]](#footnote-1)

“Caracterización fisicoquímica, funcional y reológica de harina de cáscara de maracuyá (*Passiflora edulis* SIMS)”

Physicochemical, functional and rheological characterization of passion fruit shell flour (*Passiflora edulis SIMS*)

Autor*1* y Autor*2*

1Afiliación, EEUU.

2Afiliación, España.

# **Resumen**

La cáscara de maracuyá …………….

*Palabras clave:* compuestos ………………………*.*

# **Abstract**

Passion fruit peel ………………….

*Keywords:* bioactive ……………………….

# **Introducción**

E

n la agroindustria se generan subproductos propios del procesamiento de productos hortofrutícolas, estos residuos se pueden utilizar en diversas alternativas, por la composición tan variada que presentan, entre los más importantes y relevantes están las cáscaras, semillas, restos de pulpas, entre otros. (Gustavsson et al., 2013).

# **Materiales y Métodos**

En el Farinógrafo Brabender se evaluaron la capacidad de absorción de agua y características de la mezcla de harina (AACC, 1995). La absorción, tiempo óptimo de desarrollo, estabilidad, índice de tolerancia y tiempo de caída fueron parámetros evaluados por el farinógrama.

# **Discusión**

Cazares (2011) refiere que los porcentajes de absorción de las harinas durante el amasado está en función de la granulometría de la harina, el contenido proteico y de almidón, el valor inicial de humedad y la humedad relativa del entorno

# **Conclusiones**

El rendimiento de HCMr fue de 8,98%, este valor refleja la importancia del valor agregado de este subproducto.

Los valores de humedad, proteína, grasa, cenizas de la HCMr lo enmarcan dentro de los límites normativos para una harina, y los altos contenidos de fibra le confieren un producto con cualidades nutricionales importantes.

# **Referencias**

1. Abarca, D. (2010). Identificación de fibra dietaria en residuos de cacao (Theobroma cacao L.) variedad complejo nacional por trinitario. (Título profesional, Universidad Técnica Particular de Loja). Repositorio Institucional UPTL. http://dspace.utpl.edu.ec/handle/123456789/13014.
2. AOAC, 2006. Official Methods of Analysis of AOAC International, 18th ed. AOAC International, Maryland, USA.

1. Autor. ORCID: https://orcid.org/0000-xxxxxxxxxxxx email: xxx@xxxx

   Autor. ORCID: https://orcid.org/0000-xxxxxxxxxxxx email: xxx@xxxx [↑](#footnote-ref-1)