



IMPACTO DE LA APLICACIÓN DE CALOR SOBRE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y FISCOQUÍMICAS DE HARINA DE SACHA INCHI (*P. volubilis*)

La torta de sachu inchi con contenido graso reducido es un residuo obtenido después del prensado en frío de las semillas de esta planta para la extracción de un aceite comercialmente muy apreciado. La torta posee propiedades nutricionales interesantes, pero en su composición se registran compuestos antinutricionales que limitan su uso como ingrediente en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano. El objetivo de este estudio fue eliminar estos compuestos indeseables aplicando calor a la torta para luego evaluar la composición nutricional y fisicoquímica de la harina obtenida. La torta se colocó en una suspensión acuosa 1:10 y se ensayó dos tratamientos térmicos usando autoclave y estufa a 121°C. Para obtener la harina, las muestras húmedas se secaron, molieron y tamizaron. Se evaluó el nivel de alcaloides y saponinas, el contenido de proteínas, la capacidad de retención de agua, densidad, actividad de agua y el color de los polvos antes y después de los tratamientos con calor. El nivel de proteínas de la nueva harina fue ligeramente superior que el de la torta y alcanzó valores entre 35.46 y 37.32 g/100 g de materia seca; los alcaloides se redujeron un 93% mientras que, el contenido de saponinas se redujo en un 41%; la capacidad de retención de agua también se redujo después de los tratamientos mientras que la densidad y actividad de agua no presentaron diferencias ($\alpha=0.05$). Los polvos obtenidos después de tamizar poseen partículas con tamaños entre 212 μm y 300 μm y no forman grumos; por lo tanto, la harina de sachu inchi baja en grasa obtenida posee propiedades nutricionales y fisicoquímicas que la convierten en un producto útil para la producción de alimentos con una textura seca y crujiente.

Palabras clave: sachu inchi, antinutrientes, tratamiento térmico, harina de sachu inchi, autoclave, estufa.