

# FORTIFICACIÓN DEL CASABE CON PROTEÍNA DE SOYA

|                             |                                                                                                                      |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agrocadena:                 | Yuca                                                                                                                 |
| Categoría de la tecnología: | Agroindustria                                                                                                        |
| País (es):                  | República Dominicana                                                                                                 |
| Autor (es):                 | Personal: De los Santos Galv F., y Del Carmen Piña M.<br>Corporativo: Universidad Instituto Superior de Agricultura |
| Fuente:                     | INVENTARIO TECNOLÓGICO IDIAF                                                                                         |

## **DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA:**

La fortificación del casabe se presenta como una forma de complementar el contenido nutricional de dicho producto. Este estudio se llevó a cabo con el objetivo de evaluar el efecto de fortificación del casabe con proteína de soya, el experimento se llevó a cabo en la empresa Casabe Guaraguan, Moncin, Santiago Rodríguez, República Dominicana, en julio del año 2011. Este estuvo en el testigo, el cual fue elaborado con catibia de yuca exclusivamente. Para realizar el estudio se inició con la selección de la yuca de modo que estuviera en perfectas condiciones, de la cual se extrajo la harina (Catibia) y luego se procedió a pesar la proteína de soya y la harina de yuca según la concentración de cada uno (0, 2, 4, 6, 8, 10, %PS) en los tratamientos, después se mezcló y luego se sometió a cocción. A cada tratamiento de la investigación se le realizó análisis fisicoquímico y se le midió las variables tales como: ph, porciento de humedad, resistencia, porciento de proteína porciento de rendimiento y se midió el aumento en costo que recibía cada tratamiento al ser fortificado con proteína de soya. Mediante paneles de degustación se evaluaron las variables sensoriales (aspecto, color, crocancia, sabor, olor y textura), se utilizó una puntuación de uno (1) hasta siete (7), donde uno (me disgusta extremadamente) era el menor puntaje y siete (me gusta extremadamente) era la mayor puntuación. Para el análisis de los datos se empleó un diseño estadístico completamente al azar. De manera general el casabe fortificado en todos los tratamientos es aceptado con más de un 70 % y los más aceptados fueron fortificados con 6 %, 8 % y 10 % de proteína

de soya con valores superiores al 80 %. Existe un incremento en el costo al fortificar el casabe en un promedio de 8,4 % por cada 1 % de adición de proteína de soya debido al precio de la proteína de soya en el mercado. Los resultados obtenidos muestran que la aceptabilidad del casabe sin fortificar es mayor que la del fortificado con proteína de soya. El costo del casabe se ve afectado por la inclusión de proteína de soya, pero aumenta el contenido de proteína en el casabe final.

### **BENEFICIOS CON LA UTILIZACIÓN:**

Los resultados obtenidos muestran que la aceptabilidad del casabe sin fortificar es mayor que la del fortificado con proteína de soya.