

FOOD AND AGRO-INDUSTRY

1. Términos :

- a. Food: Comida
- b. Ingredients: Ingredientes
- c. Nutritional: Nutricional
- d. Snake food: Bocadoillos
- e. Maize: Maíz
- f. Cookies: Galletas
- g. Carbohydrate: Carbohidrato
- h. Milk: Leche
- i. Protein: Proteína
- j. Colour: Color
- k. Texture: Textura
- l. Flavour: Sabor
- m. Flour: Harina
- n. Vitamins: Vitaminas
- o. Minerals: Minerales
- p. Wheat : Trigo
- q. Rice: Arroz
- r. Cake: Pastel
- s. Boils : Hierve
- t. Defrost :Descongelar

2. Conclusión:

-Los alimentos compuestos es un alimento básico que se formula a partir de varios ingredientes para aumentar la cantidad y calidad del contenido nutricional, el estudio utilizó los procedimientos convencionales en la fabricación de harina mezclada con maíz y bocadoillos.

-Uno de los esfuerzos estratégicos con el fin de mejorar la nutrición de los niños es a través de la provisión de alimentos complementarios. Los niños de entre 6 - 12 meses se dan alimentación complementaria para el lactante en forma de mezcla de ingredientes alimenticios con la formulación óptima para obtener.

3. Páginas leídas:

AGROINDUSTRIA

Como. J. Food Ag-Ind. 2011, 4 (05), 329-334 Asian Journal of Food y Agroindustria ISSN 1906-3040 Disponible en línea en www.ajofai.info

Artículo de investigación

Valor nutricional de la comida tradicional merienda para los niños de la escuela primaria a base de una mezcla de harinas de maíz y tempeh

Suryani Tawali¹ *, Tuflikha P. Putri² y Meta Mahendradatta²

Ciencias de la Salud Pública, Facultad de Medicina, Universidad Hasanuddin, Jalan Perintis Kemerdekaan KM 10, Tamalanrea, Makassar 90245, South Sulawesi, Indonesia.

Ciencia de los Alimentos, Facultad de Agricultura de la Universidad Hasanuddin, Jalan Perintis Kemerdekaan KM 10, Tamalanrea, Makassar 90245, South Sulawesi, Indonesia.

Abstracto

Alimentos compuestos es un alimento básico que se formula a partir de varios ingredientes para aumentar la cantidad y calidad del contenido nutricional. El objetivo de la investigación fue desarrollar una mezcla de alimentos con ingredientes locales (maíz y tempeh) para ser utilizado en un programa de alimentación complementaria para los niños con el fin de aumentar su estado nutricional. Los objetivos fueron encontrar la proporción máxima aceptable de harina de tempeh que podría sustituir la harina de maíz y para determinar el contenido nutricional del producto y la aceptabilidad. El estudio utilizó los procedimientos convencionales en la fabricación de harina mezclada con maíz y el tempeh en bocadillos (galletas). Snack-comida (galletas) se hizo de esta harina se mezcla mediante la adición de grasa, huevos y leche. Los resultados del estudio se presentan por el método cuantitativo descriptivo.

La investigación demostró que el mejor contenido nutricional fue en la fórmula de la harina de maíz-el tempeh (70:30). Los hidratos de carbono eran de alrededor de 62

gramos de proteína y grasa 20,8 gramos por 100 gramos de la fórmula. Calorías totales fueron alrededor de 400 kcal/100 gram mezclado harina. Contenido de fibra cruda fue de menos de 2%. El contenido nutricional aumenta a más de 500 kcal/100 gram galletas como resultado de la grasa adicional. De las galletas producidas, contenido de carbohidratos fue 45,78 gramos, grasas y 30,15 gramos de proteína 14,61 gramos. Desde el examen organoléptico se encontró que los panelistas promedio (niños) gustó bastante el producto ofreciendo una puntuación entre 3 a 3,5 para el color, sabor y textura. Sin embargo, para el gusto, la mayoría de los miembros del jurado no le gustó la fórmula dando puntuación 2.1 a 2.1 en la escala de 1 a 5.

Palabras clave: alimentos compuestos, alimentación suplementaria, la nutrición infantil, snacks, Indonesia.

Introducción

Uno de los esfuerzos estratégicos con el fin de mejorar la nutrición de los niños es a través de la provisión de alimentos complementarios. Los niños de entre 6 - 12 meses se dan MP-ASI (alimentación complementaria para el lactante) en forma de mezcla de ingredientes alimenticios con la formulación óptima para obtener

Como. J. Food Ag-Ind. 2011, 4 (05), 329-334 330

ciertos nutrientes. Para los niños en edad escolar promociones se llevan a cabo a través de PMT-AS (niños en edad escolar de alimentación adicionales). La alimentación complementaria para ambos programas se hace a partir de ingredientes locales, que están fortificados con vitaminas y minerales. El programa está especialmente diseñado para hacer frente a los problemas de nutrición en los distritos de Indonesia, con una alta prevalencia de desnutrición moderada y grave, sobre todo en las zonas rurales. Los programas tienen algunas limitaciones, sobre todo la continuidad, la física y la calidad nutricional de los alimentos que se basa en la disponibilidad de materias primas locales, así como la sostenibilidad del programa.

El maíz es un producto potencial local de alimentos que se utiliza como una fuente de hidratos de carbono. Además de su abundante disponibilidad, y hasta ahora sólo se utiliza como forraje, también tiene contenido valioso nutriente comparable a las fuentes de alimentos tradicionales de los hidratos de carbono, como el trigo y el arroz. La falta de componentes de proteínas y micro se puede mitigar mediante la sustitución de otros alimentos locales, como el tempeh.

El tempeh es un producto fermentado, que tiene una alta calidad nutricional con la disponibilidad de los dos componentes de nutrientes macro y micro, y es fácil para el

cuerpo utilizar estos nutrientes (biodisponibilidad). Las investigaciones han demostrado que los alimentos con la formulación tempeh puede curar la diarrea crónica en pacientes con mala nutrición y la desnutrición. Además de los efectos, la comida con la formulación tempeh puede aumentar la pérdida de peso debido al alto contenido de proteínas que otros granos, así aumentando la concentración de hemoglobina debido a la Fe disponibilidad de contenidos y otros componentes bioactivos que están disponibles en el tempeh [1].

Por lo tanto, la sustitución será examinado en la harina de soja harina de maíz como una mezcla de ingredientes alimenticios (BMC) para los niños menores de cinco años. Se espera que esta investigación obtener la mezcla óptima de las fórmulas de BMC y diversas formas de productos BMC tales como pasteles y galletas. Este producto se recomienda para ser utilizado como la lactancia materna complementaria y alimentación complementaria de los lactantes y niños en edad escolar y se puede producir comercialmente.

Materiales y métodos

Materiales de maíz amarillo (*Zea mays L. ssp*) y tempeh (a base de soja) se utilizaron para la producción de harina de maíz instantánea (maíz) y la harina de tempeh. Los ingredientes fueron comprados de la misma tienda en el mercado local para minimizar la variación de la coherencia, la contaminación microbiana.

Formulación métodos Producto Producción de harina de maíz instantánea (maíz). Las materias primas fueron escogidos de precocido y parcialmente de-casco de maíz amarillo. Maíz amarillo se lavaron y se empapó durante 24 horas. Después de remojar, el maíz fue drenado y tierra con una rectificadora eléctrica que estaba disponible desde el laboratorio a la producción de harina de maíz (maíz). A continuación, la harina de maíz (maíz) se tamizó usando un tamiz de malla 80 luego se hierve para formar suspensión; caracterizado por la consistencia de la masa. Después de esto, la masa (gachas) se enfrió hasta 200 ° C y luego empaquetado en una bolsa de plástico, poner en la temperatura del congelador-20oC. Después de haber sido congelados durante 24 horas, el paquete de harina de maíz (maíz) se descongeló con agua corriente fría y luego se secó a temperatura 60-70oC en un horno durante 3 horas. A continuación, la harina de maíz (maíz) se tamizó utilizando tamices de malla 80.

Producción de harina tempeh instantánea. Tempe fresco comprado en el mercado local fue cortado y palideció con agua 100 ° C durante 10 minutos, retira, se escurre, se instaló a temperatura ambiente durante 10 minutos, luego se envuelve en plástico. Tempe se empacaron congelada en un congelador a -20 ° C de temperatura durante

aproximadamente 48 horas, a continuación, descongeladas durante 30 minutos con agua corriente fría, luego se secó en un horno a una temperatura de 60-70oC durante 8 horas.

4. Significados:

- a. Comida: Sustancia sólida que se come y sirve de alimento.
- b. Ingredientes: Componente o sustancia que se combina con otras para formar una mezcla.
- c. Nutricional: Conjunto de procesos, hábitos, etc., relacionados con la alimentación humana.
- d. Bocadillos: Panecillo o trozo de pan partido en dos mitades, entre las que se coloca otro alimento, generalmente frío
- e. Maíz: Planta cereal de tallo macizo, recto y largo, hojas grandes, alargadas y alternas, flores masculinas agrupadas en racimo y femeninas agrupadas en mazorcas que reúnen hasta un millar de semillas dispuestas sobre un núcleo duro.
- f. Galletas: Dulce seco hecho con una masa de harina, azúcar, huevos, leche u otros ingredientes, cocida al horno y con formas y tamaños diferentes, generalmente de poco grosor
- g. Carbohidratos: *Compuesto* orgánico, generalmente de sabor dulce y soluble en agua, que contiene carbono, hidrógeno y oxígeno y cumple principalmente funciones estructurales y de aporte energético.
- h. Leche: Sustancia líquida y blanca que segregan las mamas de las hembras de los mamíferos para alimentar a sus crías y que está constituida por caseína, lactosa, sales inorgánicas, glóbulos de grasa suspendidos y otras sustancias; especialmente la que producen las vacas, que sirve como alimento y de la cual se obtiene, además, queso, yogur, mantequilla y otros derivados.
- i. Proteína: Son moléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos.
- j. Color: Es una percepción visual que se genera en el cerebro de los humanos y otros animales al interpretar las señales nerviosas que le envían los foto receptores en la retina del ojo, que a su vez interpretan y distinguen las distintas longitudes de onda que captan de la parte visible del espectro electromagnético.

Integrantes:

-Jimmy Andrey Donoso Beltrán

-Lady Tatiana Rodríguez Rangel