

Evaluación química y nutricional de la harina de palmiste desgrasada

La harina o torta desgrasada del palmiste, de la palma de aceite, residuo de la extracción del aceite de palma conocido como palmiste, fue analizada para evaluar la composición química, los factores antinutricionales y la cantidad biológica de la proteína. El palmiste de la palma de aceite molido (40 mallas) contenía 19% de proteína, 1.5% de grasa y resultó ser una rica fuente de fibra dietética (69% de fibra insoluble y 1.9% de fibra soluble) al compararla con el afrecho de trigo. El perfil de aminoácidos reveló la presencia de metionina más cistina y lisina disponibles como aminoácidos limitantes. La digestibilidad *in vitro* (80%), el índice de eficiencia proteínica (PER=0.98) y la relación de proteína neta (NPR=2.15) fueron bajos en relación con la caseína. Los inhibidores de tripsiana y la actividad hemaglutinante estuvieron ausentes, y los taninos se detectaron en mínimas concentraciones (18mg/100g).

Los resultados indican que la harina de palmiste desgrasada se puede usar como una fuente alterna de fibra dietética.

Usos de los aceites de palma y palmiste en helados y productos de crema batida

Aceites y grasas comestibles tienen la misma estructura química básica. Sin embargo, las propiedades físicas y químicas varían, dependiendo de los ácidos grasos y de la manera como son combinados. Cuando se selecciona una grasa para la elaboración de un producto alimenticio en particular, es necesario primero establecer alguna información sobre las funciones fisicoquímicas de los ingredientes para así poder hacer una selección apropiada.

En Helados y cremas batidas, los componentes lipídicos juegan un papel importante en la formación y estabilidad de la estructura.

La grasa tradicionalmente utilizada para helados y cremas batidas es la manteca natural. Cuando se desea utilizar un aceite vegetal, se ha encontrado que los aceites de palma y palmiste son satisfactorios.



El Programa de Salud y Nutrición Humana del Centro de Investigación en Palma de Aceite – Cenipalma, edita su boletín especializado en divulgar información científica sobre aceites y grasas, y repercusiones del aceite de palma en la salud y nutrición humana.

Si usted está interesado en recibir este boletín, envíe sus datos completos a Cenipalma o al correo electrónico: cenipalm@cable.net.co