

8/17/2001

PROYECTO: DETERMINACION DE LA FORMULA OPTIMA PARA LA FABRICACION DE PAN DULCE (CONCHA) A NIVEL INDUSTRIAL

Clave SIP: 990186

SALOMÓN GÓMEZ ORTÍZ

Palabras Clave: FORMULA, INDUSTRIAL, CONCHA

Este proyecto de investigación se enfoca a estudiar los efectos que presentan algunos de los ingredientes utilizados en la elaboración de pan dulce tipo concha. El trabajo experimental se divide en dos partes. En la primera se analizan el efecto que tienen tres tipos de harina y cuatro grasas, en el volumen, firmeza y recuperación de firmeza del pan tipo concha. Los ingredientes utilizados fueron seleccionados con base a que son los más utilizados en las panaderías de Durango en la segunda parte se analizaron los efectos que tienen los ingredientes azúcar, huevo, grasa y levadura, en cuatro concentraciones cada uno, en el volumen, firmeza, recuperación de firmeza y fuerza de corte. Las técnicas analíticas para estas evaluaciones fueron: volumen, por desplazamiento de semilla, firmeza-recuperación de firmeza-fuerza de corte, por medio del texturómetro Instron. El diseño experimental utilizado en la primera parte fue el de dos factores en niveles múltiples y en la segunda parte se seleccionó el de cuadrado grecolatino. En la primera parte se concluye que con $P < 0.05$, si se requiere obtener un pan con mayor volumen y mayor firmeza, se debe utilizar la grasa No. 1, seguido de la grasa No. 4 y harina No. 2; si por el contrario, se requiere tener un pan con mayor recuperación de firmeza se debe utilizar la grasa No. 3 y la harina No. 1, seguido de la grasa No. 3 y harina No. 3. en la segunda parte se concluye que cuando se desee un mayor volumen en el pan tipo concha, se debe emplear el azúcar a una concentración de 20%, grasa en una concentración del 16%, huevo en una concentración del 24% y levadura en una concentración del 7%. Todos los porcentajes son con base en la harina