



Instituto Tecnológico  
Superior de Xalapa

## SUPLEMENTO A BASE DE QUELITES (*AMARANTHUS HYPOCHONDRIACUS* Y *AMARANTHUS HYBRIDUS*) PARA LA ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO



Ma. Antonia Ubaldo Juárez, Andrea Cruz Cruz, M.C. Jael Muñoz Ramón, Dra. Ma. Margarita González de la Tijera.  
Instituto Tecnológico Superior de Xalapa.

### INTRODUCCIÓN

Las tortillas son el alimento tradicional y de mayor consumo en México. Con el propósito de mejorar la calidad nutrimental de un alimento tradicional como las tortillas de maíz nixtamalizado, se hace la propuesta de añadir un suplemento seco a base de quelites, *Amaranthus hybridus* y *Amaranthus hypochondriacus* en la elaboración de éstas.

### RESULTADOS ESPERADOS

Se espera obtener un alimento tradicional enriquecido con gran aceptación por parte de los consumidores y cuyo contenido nutrimental se verá incrementado con vitaminas y minerales presentes en los quelites.

### ESTADO DEL CONOCIMIENTO

Los quelites son verduras nativas de México que formaban parte de la alimentación de las culturas prehispánicas y de acuerdo con Castro, y col.(2011) los quelites han sido definidos como plantas cuyas hojas, tallos tiernos y en ocasiones las inflorescencias inmaduras, son consumidas como verdura. Actualmente existen proyectos como la Red quelites auspiciada por el Sistema Nacional de Recursos Filogenéticos para la Alimentación y Agricultura (SINAREFI), que destacan la importancia nutrimental de especies sub-valoradas. (CONACYT, 2016).

### IMÁGENES



### METODOLOGÍA

Primeramente se evaluarán sensorialmente formulaciones de tortillas elaboradas a base de maíz nixtamalizado suplementadas a diferentes proporciones con polvo de quelites. Una vez seleccionada la formulación con mayor aceptación de acuerdo a los datos estadísticos, se procederá a analizarlas mediante pruebas bromatológicas y

### BIBLIOGRAFÍA

- Castro, D., Basurto, F., Mera, L., Bye, R. (2011). Los quelites, una tradición milenaria en México. (1ª ed.) Texcoco: universidad Autónoma Chapingo: imagen digital.
- CONACYT, (2016). Destacan importancia nutrimental de especies subvaloradas. Boletín de prensa. Recuperado el 07 de febrero de 2018, de [conacyt/boletinescentros/8235-destacan-importancia-nutrimental-de-especies-subvaloradas](http://conacyt/boletinescentros/8235-destacan-importancia-nutrimental-de-especies-subvaloradas).
- Secretaría de Salud (2002) Norma Oficial Mexicana, NOM-187-SSA1/SCF1 2002. Recuperado el 07 de febrero de 2018, de <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/187ssa1scf02.html>