

APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL GRANO DE QUINOA

Aspectos Tecnológicos, Fisicoquímicos, Nutricionales y Sensoriales

Bergesse Antonella E.
Boiocchi Paola N.
Calandri Edgardo L.
Cervilla Natalia S.
Gianna Vicente
Guzmán Carlos A.
Miranda V. Patricia P.
Montoya Patricia A.
Mufari Jesica R.



Grasso Florencia V.
Editora

Desde hace algunos años, la demanda de quinoa y productos derivados, por parte de los mercados internacionales, ha ido en continuo aumento. La mayor parte de la producción argentina se concentra en el NOA y se vende como grano, sin generación de valor agregado.

Este libro tiene por objeto difundir el trabajo realizado por un grupo de investigadores de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba, dirigido fundamentalmente a profundizar en el estudio de la quinoa y proponer alternativas novedosas para su transformación en productos o subproductos de uso alimenticio. Los contenidos abordados en el libro son:

Parte I. El grano de quinoa y sus subproductos

Capítulo 1. Grano de quinoa

Capítulo 2. Saponinas

Capítulo 3. Harina Integral

Capítulo 4. Germen

Capítulo 5. Almidón

Capítulo 6. Aceite

Capítulo 7. Aislado proteico

Parte II. Productos elaborados a partir de quinoa

Capítulo 8. Sopas

Capítulo 9. Galletas

Capítulo 10. Aderezo

Capítulo 11. Hojuelas para desayuno

Capítulo 12. Fideos frescos

Capítulo 13. Diseño de secador para quinoa lavada

Parte III. Perspectivas futuras

La intensión de los autores es que estos conocimientos estén a disposición del público en general. Por este motivo, el libro ha sido publicado bajo una licencia *Creative Commons* y puede consultarse libremente en el repositorio digital de la Universidad Nacional de Córdoba: <https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/1846>