

Estudiantes de Ingeniería en Alimentos crean emprendimiento de alfajores a base de arroz

utpl
15/08/2024

Categorías:
Alumnos, Investigación, UTPL

Alfajor NiBaLu se denomina el proyecto de investigación desarrollado por un grupo de estudiantes de la carrera de [Ingeniería de Alimentos de la Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#) [1], quienes lograron hacer realidad **un emprendimiento de alfajores elaborados con ingredientes propios de la provincia de Loja como harina de arroz, chocolate semiamargo, frutos secos y nueces**. La elaboración del producto estuvo a cargo de los estudiantes de octavo ciclo, Joselin Azuero, Mikaella Becerra y José Luis Riofrío.

La harina de arroz es un ingrediente que ha ganado popularidad en la cocina actual, no es solo un sustituto libre de gluten, sino una verdadera joya culinaria con aplicaciones innovadoras. **En el mundo de la repostería, especialmente cuando se habla de alfajores, la harina de arroz se convierte en una herramienta esencial que transforma la textura y el sabor de estos dulces.**



La harina de arroz es un alimento muy saludable y versátil que tiene muchos beneficios para el organismo.

La harina se obtiene moliendo la gramínea hasta obtener un polvo fino; es un ingrediente valioso por sus propiedades y su versatilidad en la cocina, que, a diferencia de la harina de trigo, no contiene gluten. **En la repostería, la harina de arroz se utiliza para darle una textura única a los productos horneados.** Su capacidad de absorción y su estructura fina permiten que los productos sean tiernos y ligeros, lo que permite que los alfajores elaborados con esta harina sean un producto novedoso.

¿Por qué usar harina de arroz en alfajores?

Textura ligera y delicada: la harina de arroz contribuye a una textura más liviana y quebradiza en los alfajores, lo que los hace irresistiblemente suaves y tiernos.

Sabor neutro: su sabor neutro permite que los alfajores conserven el sabor característico de otros ingredientes, como el dulce de leche o la cobertura de chocolate, sin interferencias.

Sin gluten: para aquellos con intolerancia al gluten, la harina de arroz es una excelente alternativa que permite disfrutar de alfajores sin preocuparse por reacciones adversas.

Capacidad de absorción: su alta capacidad para absorber líquidos ayuda a mantener la masa húmeda y manejable, lo que facilita la formación de alfajores perfectos.



El proyecto fue expuesto por los estudiantes a los diferentes visitantes del Innova Fest UTPL.

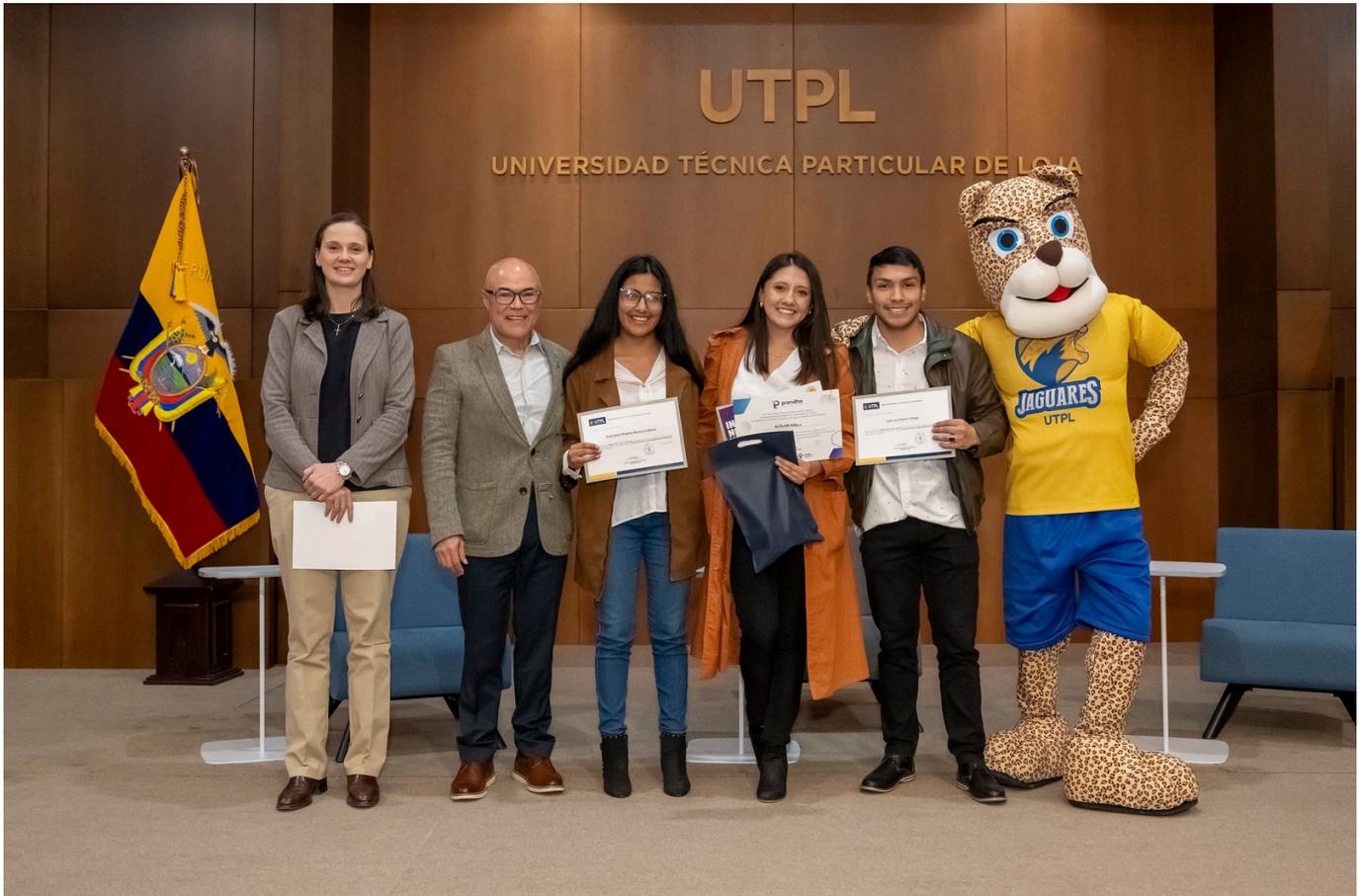
Producto saludable

Según Mikaella Becerra, una de las estudiantes proponentes del proyecto, **alfajores NiBaLu es una creación a base de la harina de arroz con linaza y con un relleno exclusivo de chocolate semiamargo, frutos y nueces que lo convierten en único dentro del mercado de los dulces.** Esta iniciativa nació tras recibir clases de la materia de Desarrollo, relacionada con el aprovechamiento de los cereales que tiene la provincia de Loja, y uno de ellos es el arroz en la frontera. Su preparación es fácil, está elaborada como una galleta tradicional, pero lo que cambia son los ingredientes y las materias primas.

A inicios tenían las opciones de maíz, quinua y arroz, pero optaron por el último, porque es un producto agrícola que no tiene derivados en el mercado. “Es un producto que aparece como una alternativa distinta en el mercado, por lo que buscamos llamar la atención de los clientes con un producto nuevo e innovador que sea rico, diferente y nutricional. En las pruebas y otros procesos realizados llevamos más de dos meses, ya hemos pasado las pruebas de microbiología y otras normas de buenas prácticas de manufactura para mantener los principios básicos de higiene y seguridad”, dijo la estudiante.

A decir de Becerra, **el producto es saludable por su contenido alto en fibra dietaria si lo comparamos con otros productos que poseen un alto porcentaje en grasa, colorantes y**

azúcares, lo que hace que únicamente aporten calorías. “Nosotros trabajamos con el arroz, porque no hay muchos productos a base de esta gramínea y su uso se ha destinado a las típicas comidas diarias. Hicimos un estudio de mercado y pudimos determinar que las personas aman las golosinas y más aún los snacks saludables que pueden ser consumidos a cualquier hora del día”, destacó.



El proyecto fue uno de los ganadores dentro del Innova Fest desarrollado en la UTPL por su gran importancia.

El nombre de NiBaLu está compuesto por la combinación de los tres nombres de los integrantes. “Nosotros tenemos el producto con todas las pruebas de laboratorio y medidas de higiene necesarias. Contamos con varias presentaciones al alcance de todo bolsillo. Concluimos la carrera con un emprendimiento, solo nos falta la patente y el local. No lo hubiéramos hecho realidad sin el apoyo y el esfuerzo de los docentes de la UTPL y su misión de enseñar para crear mentes emprendedoras”, concluyó la estudiante.

Al final de la II edición del evento **Innova Fest-UTPL**, desarrollado en el Centro de Convenciones de la [UTPL](#) [2], con la participación de más de 100 proyectos de diferentes carreras (Administración de Empresas, Arquitectura, Computación, Bioquímica y Farmacia, Derecho, Agropecuaria, Ingeniería Ambiental, Fisioterapia, Medicina y Psicología Clínica) **la propuesta Alfajor NiBaLu, fue una de las cuatro ganadoras**, por su esfuerzo, logro y por contar con un producto innovador que genera un impacto positivo en el sector productivo del país.

En la UTPL, potenciamos la creatividad y el desarrollo de emprendimientos

innovadores.

Ingresa a la UTPL

[3]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/estudiantes-de-ingenieria-en-alimentos-crean-emprendimiento-de-alfajores-a-base-de-arroz>

Links

[1] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/alimentos>

[2] <https://www.utpl.edu.ec/>

[3] <http://utpl.edu.ec>