



Ejemplo del resumen:

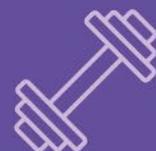
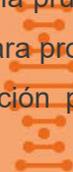
Desarrollo de un snack salado a base de harina de garbanzo

Nombre1, Nombre2, Nombre3

1Estudiante de la Licenciatura de nutrición. Universidad Anáhuac Querétaro 2Estudiante
Licenciatura xxxx

3Profesor de la Universidad Anáhuac

Introducción. El consumo elevado de alimentos ultraprocesados se ha asociado con desenlaces negativos de salud (1). Estudios a nivel poblacional muestran un decremento en el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares por incrementar tan solo unos gramos el consumo de fibra y disminuir el consumo de sodio y grasas saturadas (3,4). En México la principal causa de muerte son las enfermedades cardiovasculares, relacionadas al contexto del síndrome metabólico y problemas de malnutrición (5). Objetivos. Desarrollar un snack a base de harina de garbanzo como alternativa reducida en sodio y grasa saturada en comparación con versiones comerciales. Materiales y métodos. Para obtener 100 g de producto se añadieron los siguientes ingredientes: Ing1 (cantidad g), Ing2 (cantidad g), ... , Ing (cantidad g). Se realizó la estimación de la composición nutrimental utilizando las tablas de composición de alimentos de EUA (6) y se aplicó una prueba hedónica, de escala 1= me disgusta muchísimo y 9 = me gusta muchísimo, para evaluar la aceptación de alimentos en una muestra por conveniencia de 100 estudiantes universitarios, que fueran consumidores habituales (> 1 vez por semana) de la versión comercial del snack. Resultados. Los resultados se analizaron en el programa SPSS v... como media y desviación estándar o frecuencias relativas, según corresponda. Discusión y conclusiones. Comparando la composición nutrimental en 100 g del snack de garbanzo comparado con la versión estándar, el primero presenta menor contenido de grasa (xx g) y sodio (xx g). Los resultados globales apuntan a que el producto puede ser aceptado en los participantes de la prueba hedónica, con un resultado promedio de xx aceptación. Se requieren estudios para probar su impacto en la salud, así como identificar áreas de mejora en la formulación para aumentar la aceptación potencial del producto.





Referencias

1. Autor. Título. Nombre de la revista abreviado [Internet] año [consultado]; volumen (número): páginas o indicador de extensión. Disponible en:
2. Autor. Título. Nombre de la revista abreviado [Internet] año [consultado]; volumen (número): páginas o indicador de extensión. Disponible en:
3. Autor. Título. Nombre de la revista abreviado [Internet] año [consultado]; volumen (número): páginas o indicador de extensión. Disponible en:
4. Autor. Título. Nombre de la revista abreviado [Internet] año [consultado]; volumen (número): páginas o indicador de extensión. Disponible en:
5. Autor. Título. Nombre de la revista abreviado [Internet] año [consultado]; volumen (número): páginas o indicador de extensión. Disponible en:
6. Autor. Título. Nombre de la revista abreviado [Internet] año [consultado]; volumen (número): páginas o indicador de extensión. Disponible en:

