

Harina de Quinua Orgánica



La harina de quinua orgánica se procesa a partir de quinua orgánica. La quinua proporciona proteínas, fibra dietética, vitaminas B y minerales dietéticos en cantidades superiores a las del trigo, maíz, arroz o avena. No tiene gluten. La quinua se originó en la región andina del noroeste de América del Sur, y fue domesticada hace 3.000 a 4.000 años para el consumo humano en la cuenca del lago Titicaca de Perú y Bolivia, la quinua se introdujo en China a fines del siglo pasado, China ha cultivado 9000 hectáreas de quinua para 2017, que se plantaron principalmente en las provincias de Hebei, Qinghai, Shanxi, Yunnan, etc. Las evaluaciones nutricionales indican que una porción de 100 g de harina de quinua es una fuente rica (20% o más del valor diario, DV) de proteínas, fibra dietética, varias vitaminas B, incluido el 46% DV de folato y minerales dietéticos. Después de cocinar, que es la preparación típica para comer, la quinua contiene 72% de agua, 21% de carbohidratos, 4% de proteína y 2% de grasa. En una porción de 100 g, la quinua cocida proporciona 120 calorías y es una excelente fuente de manganeso y fósforo (30% y 22% DV, respectivamente), y una fuente moderada (10-19% DV) de fibra dietética, ácido fólico y el minerales dietéticos, hierro, zinc y magnesio.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE QUINOA ORGÁNICA
Especificaciones técnicas	
Apariencia	Polvo homogéneo, libre de partículas extrañas
Color	Beige
Olor	Características del producto
Humedad	Máximo 10%
Ceniza	Máximo 5.25
Análisis microbiológico	
Recuento aeróbico mesófilo	$\leq 10^4$ Ufc / G
Recuento de moldes	$\leq 10^2$ Ufc / G
Bacillus cereus	$\leq 10^2$ Ufc / G
Salmonella sp.	Ausente / 25
Coliformes	$\leq 10^4$ Ufc / G
Composición	Cantidad
Proteína	13,0 g
gordo	6,10 g
Ceniza	3,06 g
Hierro	5,20 mg
Carbohidratos	71,0 g
Calorías	370,0 Kcal
Calcio	0,12 mg
Fosforoso	0,36 mg

Fibra	3,4 g
-------	-------

Aplicaciones

[La harina de quinua](#) puede estar cruda o tostada. Se usa comúnmente en una mezcla del 15 al 20 por ciento con harina de trigo en postres, pan, galletas y panqueques. Varios estudios examinaron mezclas de harina de trigo y quinua en pan, pasteles y galletas. Se concluyó que el pan elaborado con 5 y 10 por ciento de harina de quinua era de buena calidad, mientras que los productos horneados en los que se usaban mayores cantidades de harina de quinua resultaban en pan con menor volumen de hogaza, grano de miga más abierto y textura ligeramente más áspera. Al 30 por ciento, hubo un gusto amargo. Las pruebas de la torta encontraron que la calidad era "aceptable" cuando la harina de quinua se usó hasta en un 10 por ciento en la harina. En las galletas, el sabor mejoró cuando se agregaron mezclas de hasta un 20 por ciento. La extensión y el aspecto mejoraron con la adición de lecitina al 2 por ciento.

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Harina de Quinua Orgánica](#)