

## UTILIZACIÓN DE LA SEMILLA DE PALTA (*Persea americana* Mill.) CV. HASS COMO PRODUCTO AGROINDUSTRIAL

J. A. Olaeta<sup>1</sup>, M. Schwartz<sup>2</sup>, P. Undurraga<sup>1</sup> y S. Contreras<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Agronomía. Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. San Francisco s/n La Palma Quillota. Chile. Correo electrónico: [jolaeta@ucv.cl](mailto:jolaeta@ucv.cl)

<sup>2</sup> Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales Universidad de Chile. Santa Rosa 11315 - La Pintana

<sup>3</sup> INTEC-CHILE

La semilla de palta en la actualidad constituye un descarte de los procesos de elaboración de pulpas y de aceite, constituyendo en el cv Hass alrededor del 12% del peso del fruto.

En el presente estudio se desarrolló, con semilla del cv Hass, un producto extruído, posible de ser consumido como "snack". Para ello, a paltas maduras con más de 11% de aceite se les extrajo la semilla y ésta se secó y se molió. A esta semilla molida se le determinó porcentaje de humedad, sólidos, lípidos, proteínas, cenizas, fibra, carbohidratos y calorías 100 g<sup>-1</sup>. Luego la muestra seca fue dividida en dos partes. La primera fue mezclada con maíz molido, en proporción de 40-60% (palta-maíz) y la segunda, testigo, no fue mezclada. Ambos tratamientos fueron sometidos a un extrusor Wenger X20 de tornillo, donde se obtuvo un producto extruído, el cual fue comparado con un snack comercial. El rendimiento obtenido fue de 8,4% y se obtuvo para ambos tratamientos un extruído de buena apariencia y grado de adhesión. Los resultados muestran que el producto tuvo los siguientes parámetros: Humedad 8%; Densidad 212,5 g L<sup>-1</sup>, Índice absorción agua 6,89 g g<sup>-1</sup>, Índice solubilidad en agua 4,69 g 100g<sup>-1</sup>, Gelatinización 95,25 %. Los extruídos de semilla obtenidos presentaron bajos niveles de inhibidores de tripsinas.