



INFORME RESULTADOS

DESARROLLO DE PRUEBAS DE CONCEPTO PARA LA REFORMULACIÓN DE PIZZAS DE COLIFLOR.

ALIMENTOS GREENS SPA

Desarrolló:

CENTRO REGIONAL DE ESTUDIOS EN ALIMENTOS Y SALUD

JUNIO 2022

ÍNDICE GENERAL

1. PREÁMBULO	3
2. METODOLOGÍA	4
3. RESULTADOS	5
4. IMÁGENES	6

1. PREÁMBULO

El presente informe tiene como objetivo exponer los resultados en base al desarrollo de pruebas de concepto para la reformulación de pizzas de coliflor de la empresa Alimentos Greens SpA.

Durante el servicio, se realizó el reemplazo de huevo en polvo por producto comercial “sustitutos de huevo”, donde se evaluaron diferentes proporciones del ingrediente en la formulación original, hasta obtener 3 nuevos posibles prototipos. Estos prototipos fueron evaluados por el cliente y se seleccionó un producto final libre de alérgenos.

2. METODOLOGÍA

Para las diferentes pruebas de concepto, se tomo como base la formulación de pizza de coliflor, la cual se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 2.1: Formulación base de pizza de coliflor.

Ingredientes	Formulación (%)
Coliflor (50% flor 50% tallo)	31,7%
Harina de arroz	31,7%
Harina de maíz	15,9%
Almidón de maíz (Maicena)	4,0%
Huevo en polvo	4,0%
Sal común	0,8%
Agua	11,9%

El huevo en polvo fue reemplazado por 3 sustitutos de huevo comerciales, los cuales se muestran en la siguiente tabla.

Tabla 2.2: Sustitutos de huevo comerciales utilizados.

Nombre comercial	Marca	Precio \$	Formato (g)	Ingredientes
Vegan Easy Egg	Organ	6798	250	Harina de garbanzo, harina de maíz, metilcelulosa, proteína vegetal, dextrosa de maíz, sal, cúrcuma, carbonato de calcio, ajo en polvo
No Egg	Organ	5198	200	Almidón de papa, almidón de tapioca, carbonato de calcio, ácido cítrico, metilcelulosa.
Egg Replacer	Red Mill	8290	340	Almidón de papa, harina de tapioca, bicarbonato de sodio, fibra de cáscara de psyllium

3. RESULTADOS

A continuación, se muestran las pruebas de concepto realizadas donde se probaron 2 diferentes proporciones de sustituto de huevo por cada producto comercial.

Tabla 3.1: Pruebas de concepto realizadas.

Ingredientes	P1A (gramos)	P1B (gramos)	P2A (gramos)	P2B (gramos)	P3A (gramos)	P3B (gramos)
Coliflor (50% flor 50% tallo)	95,1	95,1	95,1	95,1	95,1	95,1
Harina de arroz	95,1	95,1	95,1	95,1	95,1	95,1
Harina de maíz	47,7	47,7	47,7	47,7	47,7	47,7
Almidón de maíz (Maicena)	12	12	12	12	12	12
Easy egg	12	6	-	-	-	-
No Egg	-	-	12	6	-	-
Red Mill	-	-	-	-	12	6
Sal común	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Agua	35,7	35,7	35,7	35,7	35,7	35,7

Estas muestras fueron presentadas a la empresa, la cual en base a la degustación realizada en las instalaciones CREAS, tomaron la decisión de seleccionar la prueba P3B, cuya formulación en porcentaje, se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 3.2: Formulación (%) de producto seleccionado.

Ingredientes	Formulación (%)
Coliflor (50% flor 50% tallo)	32,3%
Harina de arroz	32,3%
Harina de maíz	16,2%
Almidón de maíz (Maicena)	4,1%
Sustituto de huevo (Red Mill)	2,0%
Sal común	0,8%
Agua	12,1%

4. IMÁGENES

