

INSTITUTO NACIONAL DE PESCA

BOLETIN CIENTIFICO Y TECNICO

VOLUMEN VIII

NUMERO 7



GALLETAS ENRIQUECIDAS CON PROTEINAS DE PESCADO
PARA LA ALIMENTACION DE NIÑOS EN EL ECUADOR

por

Tim Bostock, Ramón Montaña y Yolanda Mora

ESTUDIOS DE COSTOS PARA LA ELABORACION DE GALLETAS
ENRIQUECIDAS CON PROTEINA DE PESCADO

por

Jonathan Coulter y Yolanda Mora

LA PESCA Y UTILIZACION DEL TIBURON EN EL ECUADOR

por

Tim Bostock y Douglas Herdson

1985

Guayaquil - Ecuador

Informe de los trabajos llevados a cabo por el Proyecto de Investigaciones Pesqueras del Instituto Nacional de Pesca
y el Overseas Development Administration de Gran Bretaña. 1980 - 1985

GALLETAS ENRIQUECIDAS CON PROTEINAS DE PESCADO PARA LA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS EN EL ECUADOR

Tim Bostock, Ramón Montaña y Yolanda Mora

Resumen.- El trabajo presentado describe un método sencillo de producir galletas de dulce nutritivas y muy atractivas a niños, a través de la adición de carne molida y cocinada de tiburón y harina de soya a una formulación de galletas poco modificada. La galleta puede fabricarse en equipo de producción standard con un costo que lo rinde ideal para programas institucionales de alimentación, siendo una ventaja adicional su larga vida de percha, especialmente en áreas remotas.

Se llevaron a cabo pruebas de aceptación entre un total de 1 750 niños de varias escuelas situadas en comunidades pobres en sierra y en Guayaquil. Los niños fueron alimentados con 5 galletas (12,35 g) por día, de los cuales un promedio de 96, 7% (Guayaquil) y 99% (sierra) fueron consumidas inmediatamente. La aceptación fue alta, y el sabor de pescado fue muy poco advertido. El costo de la galleta entregada a un almacén en Guayaquil se estima en s/. 88 por kg. (aproximadamente US \$ 0,88 por kg.).

Análisis químicos muestran valores de proteínas cruda de 18-20% comparado a 7 a 8% en una galleta corriente, mientras que el contenido de proteína verdadera se estima en 17%. El valor calórico se encuentra alrededor de 4.750 cal. por gramo.

Abstract.- This paper describes a simple method of producing protein-enriched sweet biscuit, shown to be popular with young children, and adding cooked minced shark flesh and soya flour to a slightly modified biscuit can be manufactured on standard production equipment at a cost which renders it ideal for use in institutional feeding programs, the product's extended shelf life being an additional advantage, especially in remote areas.

Acceptability test were carried out amongst 1,750 schools children in poor communities both in the Andes in Guayaquil. The children were fed 5 biscuits (12.35 g) per day, of which an average of 96, 7% in Guayaquil and 99% in the andean areas were consumed immediately. Acceptance was high and fishy flavours the were hardly noticed. The cost of the biscuit delivered to a warehouse in Guayaquil is estimated at s /. 88 per kg. (approximately U.S. \$ 0.88 per kg.).

Chemical analysis shows a crude protein content 18 to 20% compared with 7 to 8% in a normal sweet biscuit, while the true content is estimated to be 17%. The calorific value is about 4750 cal. per gram.