

POTENCIAL NUTRICIONAL DEL PALQUI (*Acacia feddeana* Harms) PARA LA FORMULACIÓN DE SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SUCRE 2024

NUTRITIONAL POTENTIAL OF Palqui (*Acacia feddeana* Harms) FOR THE
FORMULATION OF FOOD SUPPLEMENTS. SUCRE 2024

Mostajo Ch. Alejandro ¹

1. Universidad Mayor, Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca, Facultad de Ciencias
Química Farmacéuticas y Bioquímicas. Sucre, Bolivia

alejandromostajo1999@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6579-0363>



Recibido en 30 de agosto 2024
Aceptado en 13 de septiembre 2024

Resumen:

Introducción: El estudio sobre el potencial nutricional del palqui (*Acacia feddeana* Harms) para la formulación de suplementos alimenticios busca evaluar la viabilidad de esta planta en la industria local. El objetivo principal es determinar su valor nutritivo y características organolépticas para su inclusión en suplementos. Utilizando métodos estandarizados según las Normas Bolivianas (NB074, NB076, NB103, NB075), se analizaron dos muestras de palqui pulverizado: una sin tostar y otra tostada a temperatura regulada. Los resultados mostraron que el palqui tostado presenta mejoras significativas en aroma, sabor, color y textura en comparación con el crudo. En términos nutricionales, el palqui tostado tiene menor humedad (4,75 g/100g) y un contenido ligeramente superior de grasas (11,9 g/100g), con una ligera disminución en fósforo, pero una enriquecida presencia de zinc y magnesio. La consulta Delphi con expertos reveló un interés creciente en su uso debido a su alto contenido proteico y mineral, aunque sugirió la necesidad de ajustes en la formulación para optimizar la aceptación del mercado. Las conclusiones destacan que el palqui tiene un notable potencial para la formulación de suplementos alimenticios, con la recomendación de abordar los costos de producción y ajustar la formulación para asegurar su viabilidad y aceptación en la industria alimentaria.

Palabras clave:

Palqui (*Acacia feddeana* Harms), Suplementos alimenticios, Nutrición

Abstract:

Introduction: The study on the nutritional potential of palqui (*Acacia feddeana* Harms) for the formulation of food supplements seeks to evaluate the viability of this plant in the local industry. The main objective is to determine its nutritional value and organoleptic characteristics for inclusion in supplements. Using standardized methods according to Bolivian Standards (NB074, NB076, NB103, NB075), two samples of pulverized palqui were analyzed: one unroasted and one roasted at regulated temperature. The results showed that the roasted palqui presents significant improvements in aroma, flavor, color and texture compared to the raw one. In nutritional terms, the roasted palqui has lower moisture (4.75 g/100 g) and a slightly higher fat content (11.9 g/100 g), with a slight decrease in phosphorus but an enriched presence of zinc and magnesium. The Delphi consultation with experts revealed a growing interest in its use due to its high protein and mineral content, although it suggested

the need for formulation adjustments to optimize market acceptance. The conclusions highlight that palqui has a notable potential for the formulation of food supplements, with the recommendation to address production costs and adjust the formulation for its viability and acceptance in the food industry.

Key Words:

Palqui (*Acacia feddeana* Harms), Food supplements, Nutrition