

los autores deben ser citados así:
apellido paterno apellido materno, nombre
cada autor debe tener los datos completos

Importancia de la Fibra Dietética, sus Propiedades Funcionales en la Alimentación Humana y en la Industria Alimentaria

Filiación:
Institución, Facultad, EAP

Autor1; autor2; autor3; autor4

UPeU, Facultad de Ingeniería y Arquitectura, EAP Ingeniería de alimentos

Resumen (máximo 250 palabras, en un sólo párrafo)

Objetivo El objetivo de esta revisión es destacar la importancia de la fibra, sus propiedades funcionales en la alimentación humana y en la industria de alimentos. La fibra dietética es la fracción de la pared celular de las plantas compuestas por la lignina y polisacáridos no almidónicos, resistentes a la hidrólisis de las enzimas digestivas del ser humano. Se clasifica en base a su solubilidad en agua como fibra soluble e insoluble. La fibra soluble contiene mayoritariamente pectinas, gomas y algunas hemicelulosas (Arabinosilanos y Arabinogalactanos) y la fibra insoluble contiene celulosa, lignina y algunas hemicelulosas (Arabinosilanos y Arabinogalactanos). Las propiedades funcionales tecnológicas que presenta la fibra dietética como la capacidad de retención de agua y aceite, tienen efectos benéficos en los productos alimentarios y efectos fisiológicos en el organismo del ser humano. Su consumo previene distintas enfermedades como el cáncer del colon, diabetes, enfermedades cardiovasculares, ayuda a la disminución del colesterol, etc. La fibra dietética proveniente de las frutas y hortalizas así como de sus subproductos, es un alimento funcional, fundamentalmente ayuda a regular el tránsito intestinal, mantener el ecosistema de la flora bacteriana, protector de enfermedades cardiovasculares y previene el cáncer del colon. Entre las funcionalidades tecnológicas de interés esta referidas a su capacidad de retención de agua y de aceite.

Aspectos importantes de la revisión

Conclusion importante

Palabras Clave: Fibra dietética, propiedades funcionales, fibra soluble, fibra insoluble, hemicelulosas.

Autor para correspondencia:

Autor1@gmail.com; autor2@gmail.com; autor3@gmail.com; autor4@gmail.com

El dominio del correo electrónico debe ser el más utilizado, puede ser upeu.edu.pe; gmail.com; hotmail.com; yahoo.com