

Proteína de garbanzo



¿Qué es la proteína de garbanzo?

La proteína de garbanzo (también conocida como proteína de garbanzo) se extrae de *Cicer arietinum* mediante un proceso acuoso que elimina los taninos amargos y los factores antinutricionales mientras se conserva la fracción proteica. El resultado es un polvo de proteína de color claro y sabor suave, con un contenido de proteína ≥ 80 % en base seca — lo que lo convierte en una de las bases de proteína vegetal de sabor más limpio y visualmente más neutro disponibles.

Por qué la proteína de garbanzo destaca en el mercado de proteínas vegetales

Aunque las proteínas de guisante y soja dominan el mercado de la nutrición deportiva, la proteína de garbanzo ofrece un conjunto de ventajas distintas que la hacen especialmente adecuada para aplicaciones centradas en los alimentos:

- **Sabor suave y ligeramente a nuez** — menos « beany » que el guisante, menos terroso que la soja; requiere un enmascaramiento de sabor mínimo, reduciendo el coste de formulación
- **Color crema claro** — no oscurece las masas ni las pastas de panadería; ideal para pan blanco, crackers y aplicaciones de confitería donde el color es crítico

- **Alto contenido natural de grasa (5-8 %)** — contribuye a la retención de humedad y al paladar en productos de bollería; elimina la necesidad de aceites añadidos en algunas formulaciones
- **Emulsificación excepcional** — la proteína de garbanzo estabiliza las emulsiones aceite-en-agua, lo que la hace adecuada para untables y alternativas vegetales al queso crema
- **Alto contenido en fibra dietética (8-12 %)** — la fibra se coextrae, respaldando las alegaciones de salud digestiva y reduciendo los carbohidratos netos en los productos terminados
- **Contenido de isoflavonas** — los garbanzos contienen isoflavonas naturales (biochanina A, formononetina), añadiendo una dimensión antioxidante ausente en guisante o arroz

Producción y control de calidad

1. Cribado a la entrada: residuos de plaguicidas, micotoxinas, metales pesados
2. Extracción acuosa a temperatura controlada (≤ 45 °C)
3. Separación por centrifugación y filtración por membrana
4. Paso de tratamiento térmico para reducir inhibidores de tripsina y taninos
5. Secado por pulverización a temperatura de entrada controlada
6. COA específico del lote con proteína, humedad, microbiología y metales pesados
7. Verificación de terceros (SGS / Eurofins) disponible bajo pedido

Especificaciones técnicas

Comparación de grados — Dos grados de producto

△ Aclaración importante para los compradores: la página menciona « 55-60 % de proteína » en la FAQ y « ≥ 80 % de proteína » en la tabla de especificaciones simultáneamente. Esto refleja dos grados de producto distintos:

Parámetro	Concentrado ≥ 55 %	Concentrado ≥ 80 %	Método de ensayo
Proteína (base seca)	$\geq 55,0$ %	$\geq 80,0$ %	Kjeldahl / Dumas

Parámetro	Concentrado ≥55 %	Concentrado ≥80 %	Método de ensayo
Humedad	≤ 8,0 %	≤ 8,0 %	AOAC 930.15
Grasa	≤ 10,0 %	≤ 6,0 %	Soxhlet
Cenizas	≤ 7,0 %	≤ 6,0 %	AOAC 942.05
Fibra (dietética)	10-15 %	8-12 %	AOAC 985.29
Carbohidratos	≤ 20,0 %	≤ 5,0 %	Por diferencia
Sodio	≤ 200 mg/100 g	≤ 100 mg/100 g	ICP-MS
pH (solución al 10 %)	6,0-7,5	6,0-7,5	pH-metro
Tamaño de partícula	100-200 mesh	100-200 mesh	Análisis por tamiz
Color	Crema claro	Crema claro a blanco roto	Visual
Olor	Suave, a nuez	Suave, a nuez	Sensorial
Solubilidad	≥ 70 %	≥ 80 %	Método NSI

Selección de grado recomendada:

- **Grado ≥80 %:** nutrición deportiva, barritas proteicas, snacks, alternativas lácteas vegetales
- **Grado ≥55 %:** premixes de panadería, aplicaciones enriquecidas en fibra, aplicaciones sensibles al coste

Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Recuento total de placas (TPC)	≤ 10 000 UFC/g	ISO 4833
Levaduras y mohos	≤ 100 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	≤ 10 UFC/g	ISO 4832
E. coli	Negativo/25 g	ISO 16654
Salmonella	Negativo/25 g	ISO 6579

Metales pesados y contaminantes

Parámetro	Especificación	Norma
Plomo (Pb)	≤ 0,3 mg/kg	Prop 65
Arsénico (As)	≤ 0,3 mg/kg	Prop 65

Parámetro	Especificación	Norma
Cadmio (Cd)	≤ 0,1 mg/kg	Reglamento UE
Mercurio (Hg)	≤ 0,05 mg/kg	Prop 65
Inhibidor de tripsina	≤ 4,0 TIA U/mg	AOAC
Residuos de plaguicidas	ND (según CE 396/2005)	GC-MS/MS multirresiduo

Certificaciones

Certificación	Organismo certificador	Ámbito
Non-GMO Project Verified	Non-GMO Project	Materia prima + producto terminado
Kosher	KSA / OU (por lote)	Instalación de procesamiento
Halal	IFANCA / MUI (por lote)	Instalación de procesamiento
FSSC 22000	Bureau Veritas	Instalación de fabricación

Todos los certificados están disponibles bajo pedido con los COA específicos del lote.

Aplicaciones y guía de formulación

Áreas de aplicación principales

Aplicación	Por qué funciona el garbanzo	Adición típica
Panadería vegetal (pan, crackers, galletas)	Color claro, sabor suave, co-beneficios de grasa + fibra, sin oscurecer la masa	5-15 % del peso de la harina
Snacks proteicos (bolas de energía, chips proteicas)	Sabor suave, buena capacidad de unión, alta fibra	10-20 % de la fórmula
Untables y queso crema vegetales	Emulsificación, contenido de grasa, sabor neutro	3-8 % de la fórmula
Batidos y barritas de nutrición deportiva	Buen perfil de BCAA, sin alérgenos, compatible con UHT (grado 85 %)	15-25 g/porción
Análogos de carne vegetal	Propiedades aglutinantes, contenido de fibra, sabor suave	5-12 % de la mezcla
Fortificación de pasta y fideos	Alto enriquecimiento en proteína + fibra, respetuoso con el color	5-10 % de la harina
Mezclas de harina sin gluten	Impulso de proteína + fibra, reemplaza la soja en formulaciones SG	10-20 % de la mezcla

Aplicación	Por qué funciona el garbanzo	Adición típica
Comida para bebés y snacks para niños pequeños	Hipoalergénico, base alimentaria familiar, alto en hierro	Según límite regulatorio

Notas de formulación

Formulaciones sin gluten: la proteína de garbanzo reemplaza a la soja como fuente proteica principal en los premelanges de pan sin gluten sin desencadenar el alérgeno principal.

Maridaje de sabores: afinidad natural con el tahini, los frutos secos tostados, el comino y la cilantro; combina bien con el cacao y el caramelo.

Estabilidad del color: no se oscurece en aplicaciones de panadería (a diferencia de la soja); ideal para crackers, pretzels y pan de color claro.

Interacción con las grasas: el contenido natural de grasa (5–8 %) en el concentrado ≥ 80 % reduce la necesidad de aceite añadido en aplicaciones de barritas.

Mezcla: garbanzo + arroz (70:30) crea un perfil de AEE equilibrado; garbanzo + cáñamo (80:20) añade omega-3 y mejora la metionina.

Preguntas frecuentes

Q1: Su página indica tanto 55-60 % como ≥ 80 % de proteína — ¿qué grado debo elegir?

R: Ambos grados son legítimos y reflejan diferentes profundidades de extracción. El concentrado ≥ 55 % retiene más fibra dietética (10–15 %) y grasa natural, lo que lo hace ideal para aplicaciones de panadería y snacks enriquecidos en fibra donde los macronutrientes adicionales son un beneficio para la formulación. El concentrado ≥ 80 % es una fracción proteica más pura con menos carbohidratos y grasa — preferida para nutrición deportiva, barras proteicas y aplicaciones donde predominan las declaraciones de proteína.

Q2: ¿Cómo se compara la proteína de garbanzo con la proteína de soja y de guisante?

R: La proteína de garbanzo se sitúa entre el guisante y la soja en cuanto a calidad proteica (PDCAAS ~0,76–0,81) y tiene ventajas funcionales distintas frente a ambos. Frente a la soja: el garbanzo está

totalmente libre del alérgeno de soja y de la complejidad regulatoria de las isoflavonas de soja, y tiene un sabor más suave. Frente al guisante: el garbanzo tiene un sabor más suave y menos « beany », y un color más claro que no oscurece los productos de panadería. La grasa natural del garbanzo (5-8 %) aporta suavidad y poder de unión.

Q3: ¿Es la proteína de garbanzo una proteína completa?

R: La proteína de garbanzo aporta los 9 aminoácidos esenciales, pero la metionina (1,2 g/100 g) es el aminoácido limitante — lo que es coherente con la mayoría de las legumbres. Para formulaciones de nutrición deportiva orientadas a la máxima síntesis de proteína muscular, recomendamos mezclar la proteína de garbanzo con una proteína complementaria como proteína de arroz (proporción 70:30), proteína de girasol o proteína de cáñamo para lograr un perfil de AEE completo.

Q4: ¿La proteína de garbanzo provoca declaraciones de alérgenos alimentarios?

R: No. Los garbanzos (*Cicer arietinum*) no figuran entre los 9 principales alérgenos alimentarios (leche, huevos, pescado, mariscos, frutos de cáscara, cacahuetes, trigo, soja, sésamo). La proteína de garbanzo es intrínsecamente libre de alérgenos (excepto la reactividad cruzada con legumbres en personas con alergia a los cacahuetes — consulte a su equipo regulador). También es naturalmente sin gluten, lo que la convierte en la alternativa preferida a la soja en productos sin gluten.

Q5: ¿Cuál es la cantidad mínima de pedido (MOQ) y el tiempo de entrega?

R: El MOQ estándar es de 500 kg (20-25 × sacos kraft de 25 kg por palé). Para especificaciones personalizadas (tamaño de malla específico, confirmación del grado proteico, enriquecimiento con fibra), el MOQ es de 1 000 kg. El tiempo de producción estándar es de 10-14 días hábiles desde la confirmación del pedido y la aprobación de la muestra. Muestras (500 g) disponibles en 3-5 días hábiles con seguimiento de mensajería. Embalaje de marca privada disponible desde 2 000 kg.

Embalaje y almacenamiento



Formato	Peso neto	MOQ	Notas
Saco de papel kraft (forro PE interior)	25 kg	500 kg	B2B estándar
Saco PP tejido blanco	25 kg	500 kg	Export
Tambor de fibra	25 kg	500 kg	Climas húmedos
Venta minorista de marca privada	500 g / 1 kg / 5 kg	2 000 kg	Amazon / minorista

Condiciones de almacenamiento: $\leq 25^{\circ}\text{C}$, HR $\leq 60\%$, lejos de la luz solar directa. Vida útil: 24 meses en el envase original sellado. Tras la apertura: cierre inmediatamente; consumir en 3 meses. Evite ambientes con olores fuertes (la proteína de garbanzo puede absorber olores ambientales).

For more information, please visit our website:

<https://es.organic-way.com/productos/proteina-de-garbanzo/>