

## QUÉ ES EL GLUTEN:

---

El gluten es una proteína amorfa que se encuentra combinada con el almidón en la semilla de muchos cereales (trigo, cebada, centeno , espelta , triticale y posiblemente avena). Representa un 80 % de las proteínas del trigo y está compuesto de Gliadina y Glutenina. El gluten es el responsable de la elasticidad de la masa de la harina y confiere la consistencia elástica y esponjosa de los panes y masa horneadas.

El gluten se puede obtener a partir de la harina de trigo y otros cereales, lavando el almidón.

El producto resultante tendrá una textura pegajosa y fibrosa parecida a la del chicle. Por este motivo es **apreciado en alimentación por su poder espesante**.