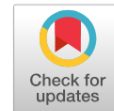


# Revista Española de Nutrición Humana y Dietética

## Spanish Journal of Human Nutrition and Dietetics

[www.renhyd.org](http://www.renhyd.org)

RESEARCH ARTICLE – SUPPLEMENTARY MATERIAL

### Physicochemical and sensory characteristics of sponge cakes with addition of potato and sweet potato peel flours

➤ Características fisicoquímicas y sensoriales de bizcochos con adición de harinas de cáscara de patata y batata

María Agustina Borgo<sup>a,b\*</sup>, Macarera Lencina<sup>a</sup>, Virginia Judit Larrosa<sup>a,b</sup>

<sup>a</sup> Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), Facultad de Bromatología, Gualeguaychú, 2820, Entre Ríos, Argentina.

<sup>b</sup> Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Entre Ríos (ICTAER), Gualeguaychú, 2820, Entre Ríos, Argentina.

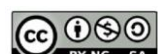
\*maria.borgo@uner.edu.ar

*Assigned editor: Amparo Gamero Lluna, Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universitat de València, Valencia, España.*

Received: 14/04/2026; Accepted: 21/05/2026; Published: 25/06/2026

#### CITE

Borgo MA, Lencina M, Larrosa VJ. Physicochemical and sensory characteristics of sponge cakes with addition of potato and sweet potato peel flours. Rev Esp Nutr Hum Diet. 2026; 30(3):e2821. doi: 10.14306/renhyd.30.3.2821.



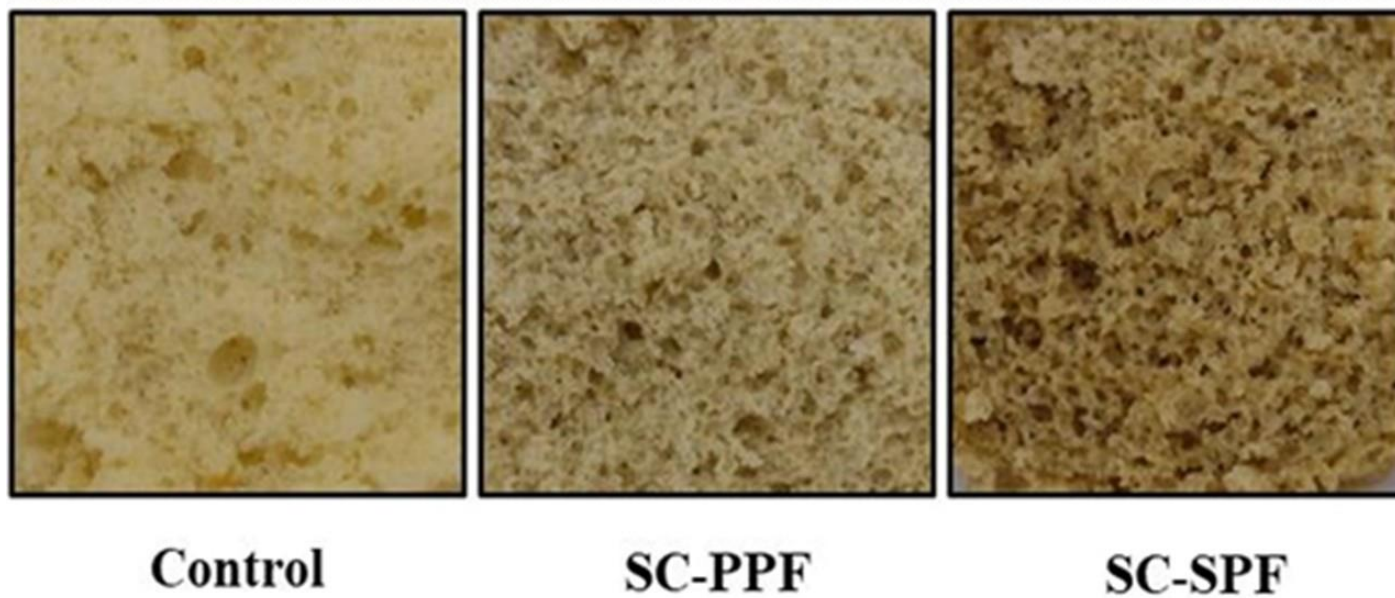


Figure S1.