

**UNIVERSIDAD NACIONAL
“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**



TESIS

ACEPTABILIDAD DE CROQUETAS DE KIWICHA (*Amaranthus caudatus*), DESECHOS DE YUCA (*Manihot esculenta*) Y EXTRACTO DE ROCOTO (*Capsicum pubescens*).

PARA OPTAR EL TÍTULO DE LICENCIADO EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

PRESENTADO POR : Bach. OYOLA PACORA, Julio,

ASESOR : Lic. Oscar Otilio Osso Arriz.

HUACHO – PERÚ

2013

RESUMEN

Se formularon y prepararon 03 croquetas con distintas dimensiones y pesos, denominadas “kiwi 1”, “kiwi 2” y “kiwi 3”. De las cuales el Kiwi – 1 elaborado con harina de kiwicha (50%), corteza de yuca (15%), extracto de rocoto (3,0%), sémola de trigo (5,0%), almidón (3%), margarina (6,0%), sal (2,0%), ajo (0,40%), cebolla (0,40%), aceite de sésamo (1,0%), agua (14,20 %), Kiwi – 2 preparado con harina de kiwicha (45%), corteza de yuca (20%), extracto de rocoto (3,0%), sin modificarse los porcentajes de los demás ingredientes, y el Kiwi – 3 elaborado con una mezcla base de harina de kiwicha (40%), corteza de yuca (25%), extracto de rocoto (3%) sin modificarse los porcentajes de los demás ingredientes. Se realizó el análisis físico químico, aplicando los Métodos de la AOAC y análisis microbiológicos aplicando el Método Norteamericano ICSMF y Método Howard, de las croquetas formuladas, mientras que la aceptabilidad en niños se realizó por el Método de Escala Hedónica. La croqueta Kiwi-3, fue la preferida por los niños, obteniendo un 90% de aprobación en una escala nominal entre “me gusta moderadamente” a “me gusta mucho”, siendo la variable sabor la determinante para escoger esta croqueta con una puntuación de 4,50 en relación a kiwi-2 que tuvo 4,35 y kiwi-1 3,60. En los resultados estadísticos de Tukey es necesario indicar que entre las croquetas “Kiwi 2” y Kiwi-3”, no se encontraron diferencias significativas, sin embargo, el sabor fue determinante para seleccionar al producto “Kiwi-3”. Cabe mencionar que la dimensión de la croqueta fue de 10cm de longitud, con un peso de 20g. y un espesor de 1.5cm, teniendo una relación de croqueta: aceite de 1 : 2,5, y un tiempo de fritado de 3 minutos logrando las mejores características de la croqueta. Los análisis indican que las croquetas en estudio presentaron un buen contenido de proteínas, de $10,62 \pm 0,212$ g% (kiwi-1), $9,78$ g% $\pm 0,365$ (kiwi-2) y $10,87 \pm 0,381$ (kiwi-3), buen contenido de grasas, de $9,46 \pm 0,257$ g% (kiwi-1), $8,74 \pm 0,214$ (kiwi-2) y $8,12 \pm 0,254$ (kiwi-3), buen contenido de fibra, de $6,83 \pm 0,226$ (kiwi-1), $7,84 \pm 0,142$ (kiwi-2) y $8,56 \pm 0,126$ (kiwi-3). Luego del Análisis Microbiológico representados por el Recuento Total de Anaeróbios Mesófilos y Numeración de Coliformes, indican que no hubo un crecimiento a los 15 días y a los 30 días luego de su elaboración en condiciones de almacenamiento a temperatura de refrigeración. Lo que indica que el producto es apto para el consumo humano.