

RESUMEN

Autor [Salazar López, J.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Ciencias Forestales](#)
Título Caracterización físico-química de la semilla de sapote
Capparis scabrida H.B.K. de la zona de Motupe - Lambayeque
Impreso Lima : UNALM, 2014

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	F60. S159 - T	USO EN SALA
Descripción	88 p. : 12 fig., 17 cuadros, 58 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Forestal)	
Bibliografía	Facultad : Ciencias Forestales	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	LAMBAYEQUE (DPTO) LAMBAYEQUE (PROV) MOTUPE (DIST) CAPPARIS SCABRIDA SAPOTE PERU EVALUACION NORMAS ALIMENTARIAS CAPPARIS SEMILLA PROPIEDADES FISICOQUIMICAS COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS ACEITES VEGETALES CALIDAD DE LAS SEMILLAS HARINAS DE NO CEREALES PIENSOS ALIMENTOS PREPARADOS	
Nº estándar	PE2016000050 B / M EUVZ f60; Q04	

El Sapote es una de las especies de mayor adaptabilidad a los ecosistemas desérticos, y más importantes en cuanto a su población en el bosque seco ecuatorial del Perú. Sin embargo, está considerada en peligro crítico por el gobierno peruano. El presente trabajo determina el rendimiento de aceite de la almendra de la semilla de sapote considerando dos tratamientos térmicos y tres humedades distintas. Así mismo se realiza la caracterización físico – química del aceite de la almendra de la semilla y el análisis proximal de la torta residual. Los frutos estudiados proceden de las parcelas instaladas en los bosques del Sector de Las Humedades de la comunidad campesina San Julián de Motupe, Provincia y Departamento de

Lambayeque. El acondicionamiento y preparación de las muestras se realizó en el laboratorio de pulpa y papel, área de transformación química de la Facultad de Ciencias Forestales – UNALM. Existe evidencia estadística que demuestra que el rendimiento de aceite obtenido mediante la extracción por solvente (hexano) es mayor cuando la materia prima fue acondicionada a 11 por ciento de humedad. También encontramos que si bien los rendimientos con el tratamiento térmico a 105 °C son mayores que frente al de 80°C, no existe evidencia estadística que refuerce esta hipótesis. Los resultados de la caracterización físico – química del aceite de la semilla de sapote lo clasifican como un aceite semisecante y como un ácido oleico – linoleico. A partir del análisis bromatológico se obtuvo un contenido proteico mayor al 40 por ciento; por consiguiente, podemos afirmar que la torta residual posee un gran potencial para alimento como animales y procesamiento industrial.