

## RESUMEN

Autor [Luque Gamboa, K.M.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)  
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título Evaluación de galletas tipo crackers con adición de metabisulfito de sodio  
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala  
Tesis

[Q02. L87 - T](#)

EN  
PROCESO

Descripción 43 p. : 6 fig., 8 cuadros, 13 ref.  
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo  
Monográfico (Ing  
Ind Alimentarias)

Bibliografía Facultad :  
Industrias  
Alimentarias

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia [GALLETAS](#)  
[PROCESAMIENTO](#)  
[ACRILAMIDA](#)  
[SULFITOS](#)  
[COMPOSICION QUIMICA](#)  
[ANALISIS ORGANOLEPTICO](#)  
[CONTROL DE CALIDAD](#)  
[APTITUD PARA LA CONSERVACION](#)  
[EVALUACION](#)  
[PERU](#)  
[GALLETAS SALADAS](#)  
[GALLETAS TIPO CRACKERS](#)  
[METABISULFITO DE SODIO](#)  
[VIDA UTIL](#)

Nº PE2017000540 B /  
estándar M EUV Q02; Q04

El presente trabajo es parte de un proyecto en curso de una empresa transnacional líder en la industria de alimentos. El proyecto va dirigido a una marca de crackers producida en Perú que es comercializada en 22 países, y su implementación depende de los resultados obtenidos en las pruebas en la planta de Lima. Para realizar las pruebas se ha tomado como referencia lo

implementado en otros países que también cuentan con líneas de producción de crackers. Se realizaron cambios a nivel de formulación y de proceso que consisten básicamente en reemplazar el uso de enzimas (amilasas y proteasas) por metabisulfito de sodio como agente mejorador de masa y con ello se logra reducir el tiempo de reposo de la masa de 4 horas a 1,5 horas. Los resultados obtenidos indicaron que se logró cumplir con los parámetros de calidad, se obtuvo un aceptable resultado de la evaluación sensorial realizada (análisis descriptivo cuantitativo) y se logró alcanzar el tiempo de vida con el que actualmente cuenta el producto. Dichos resultados confirmaron que es viable la implementación del proyecto y con ello se logrará una mejora a nivel de procesos en planta y un aumento del margen bruto de aproximadamente cinco por ciento.

## **Abstract**

The present work is part of an ongoing project of a transnational company leader in the food industry. The project is aimed at a crackers brand produced in Peru that is marketed in 22 countries, and its implementation depends on the results obtained in the tests at the Lima plant. To carry out the tests, reference has been made to what has been implemented in other countries that also have cracker production lines. Changes were made at the formulation and process levels, which basically consist of replacing the use of enzymes (amylases and proteases) with sodium metabisulfite as a mass improving agent and thereby reducing the resting time of the dough from 4 hours to 1,5 hours. The obtained results indicated that the quality parameters were met, an acceptable result of the sensorial evaluation was obtained (quantitative descriptive analysis) and it was possible to reach the life time with which the product currently counts. These results confirmed that project implementation is viable and will lead to an improvement in plant processes and a gross margin increase of approximately five percent.