

## RESUMEN

Autor [Ramos de la Cruz, T.E.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Perú\).](#)  
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título [Textura y tiempo de vida de barquillos para helados](#)  
Impreso Lima : UNALM, 2017

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">J11. R3 - T</a>	EN PROCESO
	Descripción	46 p. : 3 fig., 7 cuadros, 37 ref. Incluye CD ROM
	Tesis	Trabajo Monográfico (Ing. Ind. Alimentarias)
	Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias
	Sumario	Sumarios (En, Es)
	Materia	<a href="#">PRODUCTOS DE PANADERIA</a> <a href="#">PRODUCTOS DERIVADOS DE CEREALES</a> <a href="#">HELADO</a> <a href="#">TEXTURA</a> <a href="#">APTITUD PARA LA CONSERVACION</a> <a href="#">ANALISIS ORGANOLEPTICO</a> <a href="#">CALIDAD</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">BARQUILLOS PARA HELADOS</a> <a href="#">OBLEAS</a> <a href="#">TIEMPO DE VIDA</a> <a href="#">UTIL</a>
	Nº estándar	PE2017000670 B / M EUV J11

La vida útil es la duración estimada que un alimento puede tener, manteniendo sus características de calidad e inocuidad. Considerando la importancia y exigencia de la vida útil en la industria alimentaria la presente monografía versa sobre este tema en el caso de las obleas tipo barquillos para helados. Una de las formas para determinar la vida útil en alimentos perecederos que rápidamente se humedecen y pierden "textura", es el de almacenar a tiempo reales condiciones de temperatura y humedad similares al que enfrentará el producto durante su almacenamiento. Es por ello que se presenta lo investigado con respecto a un estudio realizado al respecto, donde se determinó que la vida útil de obleas tipo barquillo para helados fue de seis meses, considerando la evaluación de la humedad y de las características sensoriales (color, olor, sabor y textura) y microbiológicas (mohos). Las pruebas sensoriales se realizaron con un jurado de la misma empresa y las características microbiológicas y químicas finales se evaluaron en un laboratorio externo. La textura de los alimentos puede ser sumamente importante para el consumidor. La textura es usada por el consumidor no como indicador de seguridad de los alimentos, como el caso del color y olor, sino más bien como indicador de calidad de estos. La textura percibida es el atributo sensorial más importante del producto abordado en esta monografía, lo que se expresó en términos de crocante.

## **Abstract**

Shelf life is the estimated duration that a food can have, maintaining its characteristics of quality and safety. Considering the importance and requirement of shelf life in the food industry, this monograph deals with this issue in the case of wafer type ice cream wafers. One of the ways to determine shelf life in perishable foods that quickly get wet and lose texture is to store in real time conditions of temperature and humidity similar to that which the product will face during storage. This is why we present the investigated with respect to a study carried out in this respect, where it was determined that the shelf-life of wafer wafer type for ice cream was six months, considering the evaluation of moisture and sensory characteristics (color, smell, flavor and texture) and microbiological (mold). Sensory tests were performed with a jury from the same company and the final microbiological and chemical characteristics were evaluated in an external laboratory. The texture of food can be extremely important to the consumer. The texture is used by the consumer not as an indicator of food safety, as in the case of color and smell, but rather as an indicator of their quality. The perceived texture is the most important sensorial attribute of the product addressed in this monograph, which was expressed in terms of crunchiness.