

RESUMEN

Autor [Yi Chang, A.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Importancia del proceso de temperado en la elaboración del chocolate a nivel industrial**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. Y5 - T	EN PROCESO
Descripción	41 p. : 19 fig., 2 cuadros, 11 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	CHOCOLATE PROCESAMIENTO CALIDAD DE PROCESAMIENTO CRISTALIZACION INGREDIENTES CONTROL DE CALIDAD EVALUACION PERU TEMPERADO DEL CHOCOLATE	
Nº estándar	PE2017000676 B / M EUV Q02	

El proceso de fabricación de chocolate hasta hace relativamente poco tiempo era un proceso bastante artesanal. Debido a la popularidad de este producto es que se ha empezado a generar un mayor nivel de interés en la ciencia detrás de cada uno de los procesos. Las operaciones unitarias en la fabricación de chocolate no son muy complicadas, sin embargo hay que tomar cuidado particular en varios de ellos. El presente trabajo presenta las principales etapas del proceso productivo de chocolate desde el procesamiento del cacao, hasta las etapas específicas de la fabricación del chocolate y los principales controles a tomar en cuenta. Se da énfasis a la etapa del temperado de chocolate ya que esta etapa es fundamental

para la correcta formación de cristales que van a determinar la calidad final del producto, se mencionan además los principales equipos usados en la industria para realizar este proceso y las características principales de cada uno de estos. Así mismo se describe la forma en que se debe medir el índice de temperado el cual es un indicativo directo de la calidad del proceso de temperado en sí.

Abstract

The chocolate manufacturing was, until relatively recently time, an artisan process. Due to the popularity of this product the interest behind the science of each of the processes involved has been increasing a lot. The operations behind the chocolate manufacturing process are not very complicated, nevertheless a particular care needs to be taken in several of them. The present work explain the main operations involved in the chocolate manufacturing process, starting from the cocoa beans, reviewing the stages of the process and the main controls to be taken into account in each stage. Emphasis is placed on the chocolate tempering process since this stage is fundamental for the correct formation of crystals that will determine the quality of the final product, it's also mention the main equipments used in the industry to carry out this process and the main characteristics of each one. It's also describes the way in which the tempering index should be measured which is a direct indication of the quality of the tempering process itself.