

RESUMEN

Autor [Neira Beteta, A.A.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Uso tecnológico de fibra cítrica y algunas aplicaciones para el desarrollo de productos en diferentes segmentos de la industria alimentaria**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q05. N4 - T	EN PROCESO
	Descripción	49 p. : 9 fig., 13 cuadros, 32 ref. Incluye CD ROM
	Tesis	Trabajo Monográfico (Inf Ind Alimentarias)
	Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias
	Sumario	Sumarios (En, Es)
	Materia	FRUTAS CITRICAS FIBRA BRUTA ADITIVO ALIMENTARIO PASTELERIA- CONFITERIA MERMELADAS MAYONESA HUMEDAD GRASAS VEGETALES CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PROCESAMIENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EVALUACION PERU FIBRA CITRICA KEKE USO TECNOLOGICO
	Nº estándar	PE2018000014 B / M EUV Q05

Se realizó un estudio sobre las aplicaciones de fibra cítrica Citri-Fi, importada de la empresa Fiberstar, en kekes, mermelada y mayonesa. Se hace referencia a los diversos usos de este producto en los diferentes segmentos de la industria, tales como panificación, jaleas - mermeladas y salsas - aderezos. En cada uno de los segmentos mencionados se evaluaron diferentes formulaciones con distintas sustituciones de algún componente. En el caso de kekes se realizó un reemplazo parcial de grasa con el fin de mejorar la calidad sensorial a lo largo de la vida útil; en las mermeladas se realizó un reemplazo parcial de pectina para definir si puede ser sustituible por la fibra; y en la mayonesa se reemplazó grasa de forma parcial con el fin de reducir calorías en el producto. En todos los casos, la fórmula base, sobre la cual se realizaron las modificaciones, fue utilizada como control para la evaluación sensorial realizada a los productos finales. Se demostró que la fibra cítrica tiene un buen desempeño como sustituto de grasa parcial en kekes y mayonesa, pudiéndose reducir con éxito un 25 por ciento de grasa en kekes y un 40 por ciento de grasa en mayonesa respecto al total utilizado en las fórmulas normales; también se demostró que esta fibra puede trabajar en mezcla con la pectina para dar resultados aceptables en formulación de mermeladas con reducción adicional de pulpa de fruta.

ABSTRACT

A study was carried out on citrus fiber applications Citri-Fi, imported from the company Fiberstar, in cakes, jam and mayonnaise. Reference is made to the various uses of this product in different segments of the industry, such as baking goods, jams and dressings. In each of the segments mentioned, different formulations with different substitutions of some component were evaluated. In the case of cakes, a partial fat replacement was performed in order to improve the sensory quality throughout the useful life; in the jams, a partial pectin replacement was made to define if it can be replaced by fiber; and in mayonnaise fat was partially replaced in order to reduce calories in the product. In all cases, the base formula, on which the modifications were made, was used as a control for the sensory evaluation performed on the final products. It was demonstrated that citrus fiber has a good performance as a substitute for partial fat in cakes and mayonnaise, being able to successfully reduce 25 percent fat in cakes and 40 percent fat in mayonnaise compared to the total used in normal formulas; It was also demonstrated that this fiber can work in mixture with the pectin to give acceptable results in formulation of jams with additional reduction of fruit pulp.