

RESUMEN

Autor	Talavera apaza, R.E.	
Autor corporativo	Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Escuela de Posgrado, Maestría en Tecnología de Alimentos	
Título	Elaboración de barras nutritivas con soya (Glicine max), quínoa (Chenopodium quinoa), kiwicha (Amaranthus caudatus), maní (Arachis hypogaea) y chocolate	
Impreso	Lima : UNALM, 2017	
Copias		
Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. T34 - T	EN PROCESO
Descripción	104 p. : 4 fig., 31 tablas, 79 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Mag Sc)	
Bibliografía	Posgrado : Tecnología de Alimentos	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	SOJA CHENOPODIUM QUINOA AMARANTHUS CAUDATUS CACAHUETE SESAMO CHOCOLATE LECHE ALIMENTOS PREPARADOS ALIMENTOS SANOS PROCESAMIENTO INGREDIENTES CONTROL DE CALIDAD PERU BARRAS NUTRITIVAS SOYA QUINUA KIWICHA MANI AJONJOLI CHOCOLATE CON LECHE EVALUACION ANALISIS ORGANOLEPTICO	
Nº estándar	PE2018000039 B / M EUVZ Q02; Q04	

La presente investigación, tuvo como objetivo la elaboración de barras nutritivas a base de aislado proteico de soya, harina de quinua, kiwicha expandida, maní, ajonjolí y chocolate con leche. Se realizaron tres diferentes formulaciones a las barras nutritivas con peso de 50.00 g para cada barra nutritiva. Mediante un análisis sensorial con una escala hedónica de 7 puntos, en el cual se trabajó con 50 panelistas, se determinó, que la barra nutritiva B fue la de mayor aceptación con la siguiente formulación: aislado proteico de soya 9.00 g, harina de quinua 5.00 g, kiwicha expandida 8.00 g, maní tostado 5.00 g, ajonjolí 3.00 g y chocolate con leche 20.00 g. A la barra nutritiva de mayor aceptación con un peso de 50.00 g, se realizó su análisis proximal en base seca; energía 249.55 kcal, proteína 13.49 g, grasa 12.30 g, carbohidratos 21.24 g, fibra cruda 1.58 g, y ceniza 1.40 g, siendo un producto muy nutritivo. La evaluación nutricional de la barra nutritiva obtuvo un cómputo químico teórico de 1.05, valor biológico aparente de 90.00 por ciento y digestibilidad aparente de 75.26 por ciento, de esta manera se demostró el alto valor biológico y la buena aceptabilidad.

Abstract

The objective of this research was the development of a nutritive bar containing different ingredients soy protein isolate, quinoa flour, expanded kiwicha, roasted peanut, sesame seeds and milk chocolate. Three different formulations were made for each 50.g weight nutritive bars. A sensorial analysis was carried out with an 7-point hedonic scale in 50 panelists, indicating the nutritive bar B was the most accepted with the following formulation: soy protein isolate 9.00 g, quinoa flour 5.00g, expanded kiwicha 8.00g, roasted peanut 5.00g, sesame seeds 3.00g and milk chocolate 20.00g. The nutritive bar with the highest acceptance of 50g weight was analyzed by proximate analysis on dry basis indicating: Energy 249.55kcal, protein 13.49g, fat 12.30g, carbohydrates 21.24g, crude fiber 1.58g, and ash 1.40g, being a very nutritious product. In conclusion, the nutritive bar obtained has a high nutritional value and chemistry score of 1.08, apparent biological value of 90.00% and an apparent digestibility of 75.26%, demonstrating a high biological value and a good acceptability.