

RESUMEN

Autor [Daza La Plata, A.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Cinética de eflorescencia grasa en dos tipos de chocolate oscuro peruano**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q04. D39 - T	USO EN SALA
Descripción	214 p. : 52 fig., 57 cuadros, 58 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	CHOCOLATE GRASAS VEGETALES PROCESAMIENTO COMPOSICION APROXIMADA PROPIEDADES FISICOQUIMICAS CALIDAD METODOS PERU CHOCOLATE OSCURO	
Nº estándar	PE2018000646 B / M EUVZ Q04	

La eflorescencia de la grasa es un proceso de recristalización, teniendo como resultado que la superficie del chocolate se vuelva opaca y blanca. El objetivo de la investigación fue determinar la cinética de aparición del referido fenómeno evaluando el índice de blancura (IB) en dos tipos de chocolate peruano. La cinética fue determinada para dos procesos de almacenamiento de los chocolates: el método acelerado de ciclos de temperaturas y el de temperatura constante. Para el primero se trabajó en una primera etapa con ciclos de 30 ± 1 °C (por 8 horas) y 20 ± 1 °C (por 16 horas), a humedades relativas de 50; 70 y 90 por ciento. La segunda etapa con ciclos de 28 ± 1 °C (por 8 horas) y 20 ± 1 °C (por 16 horas), a humedades relativas de 30, 50 y 70 por ciento. La tercera etapa con ciclos de 30 ± 1 °C (por 8 horas) y 20 ± 1 °C (por 16 horas) a humedades relativas de 30; 50 y 70 por ciento; las mediciones fueron interdiarias. Para el segundo, se trabajó con tres niveles de temperatura (20, 24 y 28 °C) y a tres de humedad relativa (30; 50 y 70 por ciento). Se observó que a temperaturas de 20 y 24 °C las muestras presentaron poca eflorescencia grasa; las mediciones fueron semanales. La humedad relativa no influyó significativamente ($p < 0,05$) en la cinética de eflorescencia grasa de ningún tratamiento.

Abstract

The fat bloom is a process of recrystallization, resulting in the surface of the chocolate becoming opaque and white. The objective of the research was to determine the kinetics of the appearance of this phenomenon by evaluating the whiteness index (WI) in two types of Peruvian chocolates (A and B). The kinetics were determined for two storage processes of the chocolates: the accelerated

method of temperature cycles and the constant temperature method. At a first stage, cycles of 30 ± 1 ° C (for 8 hours) and 20 ± 1 ° C (for 16 hours) were run at relative humidities of 50; 70 and 90 percent. The second with cycles of 28 ± 1 ° C (for 8 hours) and 20 ± 1 ° C (for 16 hours), at relative humidities of 30; 50 and 70 percent. The third one with cycles of 30 ± 1 °C (for 8 hours) and 20 ± 1 °C (for 16 hours) at 30; 50 and 70 percent relative humidities; measurements were on alternate days. For the constant temperature method, three temperature levels (20; 24 and 28 °C) were used, and at three levels of relative humidity (30; 50 and 70 %), it was observed at temperatures of 20 and 24 °C the samples presented low fat bloom, measurements were weekly. The relative humidity did not significantly influence kinetics of fat bloom ($p < 0,05$) of any treatment.