

RESUMEN

Autor [Loo Miranda, J.L.M.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Variación de la conductividad eléctrica del medio acuoso por inmersión de granos de cacao con el con diferentes índices de fermentación**
Impreso Lima : UNALM, 2019

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. L665 - T	USO EN SALA
Descripción	203 p. : 23 fig., 22 cuadros, 102 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	THEOBROMA CACAO FERMENTACION GRANOS CALIDAD DE PROCESAMIENTO PROPIEDADES FISICOQUIMICAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS DISEÑO EXPERIMENTAL METODOS EVALUACION PERU CACAO CCN-51	
Nº estándar	PE2019000253 B / M EUVZ Q02	

Con el objetivo de establecer la relación entre la conductividad eléctrica del medio acuoso con el índice de fermentación del grano de cacao inmerso en él, se realizaron ensayos teniendo como variables controladas: días de fermentación del grano (0,1, 2, 3, 4, 5 y 6 días), presentación del grano (entero o cortado) y número de granos (15, 20 y 25). Se utilizaron muestras de granos de cacao CCN – 51 provenientes de Uchiza (San Martín) secadas al sol hasta alcanzar una humedad menor a ocho por ciento (5 a 6 días). Se determinó el contenido de humedad, ceniza, grasas, proteína, fibra cruda, carbohidratos, dimensiones, densidad real, pH, acidez titulable (porcentaje de ácido acético), índice de fermentación, índice de grano, así como el pH, porcentaje de sólidos solubles y la conductividad eléctrica del medio acuoso (agua desionizada) que contuvo el grano para cada día de fermentación. Finalmente se encontró la relación ($p < 0,05$) entre la conductividad eléctrica, pH y porcentaje de sólidos solubles del medio acuoso con granos de cacao (enteros o cortados) con el índice de fermentación, siendo el grado de relación con la conductividad eléctrica mayor que el del pH y del porcentaje de sólidos solubles.

Abstract

In order to establish a relationship between the electrical conductivity of the aqueous medium with the fermentation index of the cocoa bean immersed in it, tests were carried out having as controlled variables: days of fermentation of the bean (0.1, 2, 3, 4, 5 and 6 days), bean presentation (whole or cut) and number of beans (15, 20 and 25). Samples of CCN – 51 cocoa beans from Uchiza (San Martín) dried in the sun were used to reach a humidity less than eight percent (5 to 6 days). The content of moisture, ash, crude fat, crude protein, crude fiber, carbohydrate, dimensions, real density, pH, titratable acidity (percentage of acetic acid), fermentation index, and bean index, as well as pH, percentage of total soluble solids and the electrical conductivity of the aqueous medium (deionized water) which contained the grain for each day of fermentation. Finally, the relationship ($p < 0, 05$) between the electrical conductivity, pH and percentage of soluble solids of the aqueous medium with cocoa beans (whole or cut) and the fermentation index was found, being the degree of relation with the electrical conductivity higher than that of the pH and the percentage of total soluble solids.