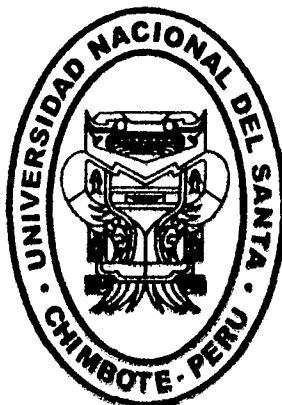


UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

FACULTAD DE INGENIERÍA

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL
DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**



**“Evaluación del pan de molde en la calidad
nutricional, fisicoquímica y sensorial con
sustitución parcial de Harina de Hongo
Comestible (*Boletus Luteus*) y Harina de Arroz
Integral (*Oryza sativa*)”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

TESISTAS:

BACH. PRECIADO ZAVALITA JUDITH ROXANA

BACH. RAMÍREZ ESLAVA JAVIER JHOEL

ASESORA:

DRA. LUZ MARÍA PAUCAR MENACHO

NUEVO CHIMBOTE – PERÚ

2013

RESUMEN

“Evaluación del pan de molde en la calidad nutricional, fisicoquímica y sensorial con sustitución parcial de Harina de Hongo Comestible (*Boletus Luteus*) y Harina de Arroz Integral (*Oryza sativa*)”

La tendencia del consumidor actual es consumir alimentos con beneficios a la salud y de fácil preparación. En este trabajo de investigación, se elaboró un pan de molde, con sustitución parcial de Harina de hongo comestible y harina de arroz integral con el objetivo de estudiar la influencia de dichas harinas en la calidad nutricional, fisicoquímica y sensorial en el producto terminado. Las formulaciones fueron realizadas utilizándose un delineamiento factorial completo 2^2 , considerando como variables independientes los niveles de Harina de Hongo comestible y Harina de arroz integral. Los efectos de estas variables fueron evaluados en función de las características físico-químicas (volumen específico, color de la corteza y miga del pan), propiedades reológicas (gelatinización, consistencia, resistencia y extensibilidad de las mezclas de harinas) y sensoriales realizados con 30 panelistas. Los resultados fueron analizados por la Metodología de Superficie de Respuesta (MSR), indicando que el nivel de sustitución utilizado no afecta de manera significativa en la calidad del pan en cuanto a su característica de volumen específico, así mismo la incorporación del arroz integral y hongo comestible influyen en la calidad sensorial donde hubo mayor aceptación por las formulaciones 7 (Harina de

Hongo 1.5%), 8 (Harina de Hongo 1.5% y Harina de arroz 10%) y 9 (Harina de Hongo 1.5% y Harina de arroz 5%)

Se obtuvo un rendimiento del 96.18% en el Producto Terminado. Desde el punto de vista nutricional los panes de molde tuvieron un cómputo químico elevado superando el 100%.

Palabras claves: Pan de molde, Harina de Hongo comestible, Harina de arroz integral.