

---

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**



**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**  
**Escuela Profesional de Bromatología y Nutrición**

**“ELABORACION DE PAPILLA INSTANTÁNEA A BASE DE  
GARBANZO (*Cicer arietinum* L.) Y LECHE DESCREMADA EN POLVO.**

**Presentado para optar el Título de Lic. En Bromatología y Nutrición.**

**Por:**

**Bach: Moscoso Urbina Clauddy Fátima.**

**Asesor:**

**Lic. Eufemio Magno Macedo Barrera**

**HUACHO - PERÚ**  
**2013**

---

## **RESUMEN:**

El objetivo de la investigación fue elaborar una papilla instantánea a base de una mezcla Garbanzo y leche descremada en polvo teniendo como base la realidad nutricional de nuestro país, como es la Desnutrición Crónica en niños y niñas menores de cinco años. Es así como se planteó elaborar un producto alimenticio que sea un complemento de la alimentación en niños y niñas menores de 3 años, con una óptima aceptabilidad, de fácil preparación y alto contenido de proteínas. La Metodología usada para la elaboración de la harina de garbanzo comprendió el siguiente flujo: Selección - Pesado-Pelado – Escaldado – Escurrido - Secado Estufa –Molienda – Envasado; se plantearon cuatro mezclas experimentales harina de garbanzo y leche en polvo: 80/20:60/40; 50/50; 40/60. El criterio de selección fue la aceptabilidad y valor nutritivo. Los análisis a nivel de materia prima y producto final correspondiente físico químico bromatológico y microbiológico fueron realizados por los métodos oficiales de la AOAC y ICMSF respectivamente. La mezcla de garbanzo/leche en polvo optima fue 40/60 por ser la de mayor aceptabilidad y tuvo una composición físico química Energía: 359.4 Kcal; Humedad 10.23 g%; Proteínas 24.45 g%; Grasa: 3.25 g%; Carbohidratos: 58.92 g%; Fibra: 1.02 g% cenizas: 2.13 g% calcio 1257.00 m% y Hierro 1.20 m% y los resultados del análisis microbiológicos se encontraron dentro de las estándares Nacionales.

## **PALABRAS CLAVES:**

- Papilla, Aceptabilidad, leche descremada en polvo.