

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN



TESIS

GALLETAS ENRIQUECIDAS CON HARINA DE LENTEJA (*Lens esculenta*) Y MIEL DE ABEJA (*Apis mellifera*) Y SU ACEPTABILIDAD EN ALUMNOS DEL NIVEL PRIMARIO DEL CENTRO EDUCATIVO VIRGEN DE LA CANDELARIA - CHANCAY

PRESENTADO POR:

**Bach. HAÑARI PACHECO, Sadith Sullman
Bach. GRANIZO RAMON, Olivia Elena**

PARA OPTAR EL TÍTULO DE LICENCIADO EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN.

ASESOR: Lic. DEXTRE MENDOZA, Rodolfo William

HUACHO - 2013

RESUMEN

Se evaluó el efecto de la adición de harina de lentejas y miel de abejas en tres (03) niveles de mezcla para preparar galletas, de buena aceptabilidad, con un diseño observacional analítico. Se realizó el análisis físico, químico y microbiológico de la galleta enriquecida con harina de lentejas y miel de abejas, aplicando los métodos de la AOAC, mientras que la aceptabilidad en escolares del C.E. Virgen de la Candelaria de Chancay, se realizó por el método de aceptación Global. La selección de la galleta preferida HTL-3 (del grupo de casos), que contiene 55% de harina de lentejas, 35% de harina de trigo y 10% de miel de abejas, determinada por el Test de Levene ($p > 0,005$), se realizó por un panel semi entrenado utilizando la escala hedónica, cuyas diferencias significativas se evaluaron mediante prueba de ANOVA y Levene. Aporta; Proteínas, $12,86 \pm 0,386$ g%, grasa, $6,86 \pm 0,263$ g%, Cenizas, $2,71 \pm 0,015$ g%; Carbohidratos Totales, $65,61 \pm 1,362$ g% y azúcares reductores, $20,13 \pm 0,763$ g%. El producto tiene una aceptación global del 70% por los alumnos de nivel primario, y asimismo, los resultados de la encuesta de opinión muestran que existe una correlación fuerte entre las respuestas de los encuestados y el producto HTL-3, con una probabilidad del 89% de ser aceptado.

Palabras claves: galletas de lentejas, aceptabilidad, galleta enriquecida, proteínas