

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

FACULTAD DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION



TESIS

ELABORACIÓN DE FIDEOS ENRIQUECIDOS CON  
HARINA DE YACÓN (**Smallanthus sonchifolius**)

Para optar el Título Profesional de Licenciados en  
Bromatología y Nutrición

**Presentado por:**

Bach. GUTIERREZ BAZÁN, CONSUELO DEL ROSARIO

Bach. ZAPATA VELASQUEZ, JESUS MANUEL

**Asesor:**

M(o). CARREÑO MUNDO, Humberto

**Huacho - Perú**

**2 013**

## **RESUMEN**

Se elaboró fideos enriquecidos con harina de yacón, se analizó sus características organolépticas, se realizó un control: físico, químico bromatológico, microbiológico y evaluó su aceptabilidad. Se formularon cinco tipos de fideos: control (no enriquecido), enriquecido con harina de yacón al 10%, 20%, 30% y 40% (F1, F2, F3, F4 y F5 respectivamente). Se determinó que todos presentaron adecuadas características organolépticas, por lo que se seleccionó la quinta formulación por su mayor contenido de inulina (3,87g/100g) y buena aceptabilidad. La composición química por 100g para el control y el fideo seleccionado F5, fue: energía 352,30Kcal y 303,88kcal, carbohidratos 70,88g y 61,18g, proteínas 10,58g y 8,94g, grasa 2,94g y 2,6g, fibra dietaria total 3,20g y 11,14g; fibra dietaria insoluble 2,76g y 6,42g, fibra dietaria soluble 0,44g y 0,85g, inulina 0g y 3,87g, cenizas 0,5g y 2,55g respectivamente, mientras el control fisicoquímico reportó: acidez 0,40% y 0,42% respectivamente; para ambos fideos la forma fue: pasta larga seca de 26 a 30 cm y diámetro 1,7mm. Así mismo el control microbiológico dio: *Staphylococcus aureus* (UFC/g) 2 y 1, *Clostridium perfringens* (UFC/g) 5 y 4, mohos (UFC/g) < 8 y < 10 respectivamente, coliformes (UFC/g) <3 para ambos y salmonella: ausencia en los dos para una muestra de 25g. De las muestras estudiadas, el fideo F5 reflejó una mayor concentración de inulina, el cual puede considerarse un producto saludable y así ocupar un lugar destacado, ya que se ha asociado con la salud intestinal, prevención de cáncer colon-rectal, las enfermedades cardiovasculares y el mantenimiento del peso.

## **PALABRAS CLAVES:**

Fructo oligosacáridos, inulina, prueba sensorial, prueba de aceptabilidad.