

**UNIVERSIDAD NACIONAL “JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**



**TESIS**

**PITAHAYA (*Hylocereus undatus*), DESHIDRATADA POR  
OSMÓSIS EN ALGARROBINA**

**PARA OPTAR EL TÍTULO DE LICENCIADO EN  
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**PRESENTADO POR :**

**Bach: CARLA JAKELYN CAÑAMERO VILLANUEVA**

**Bach. MARYHURY NAYDU ARÉVALO BAZALAR**

**ASESOR : Ing. RICARDO RAMIRO PALOMINO PEZUTTI.**

**HUACHO – PERÚ**

**2014**

## RESUMEN

**Objetivos:** Elaborar pitahaya deshidratada por ósmosis en algarrobina, como fuente de proteínas y fibra dietética, y asimismo tenga buena aceptación comercial. **Muestra:** Para el proceso: pitahaya, algarrobina e insumos complementarios conforme a los requisitos exigidos por las normas de control de calidad. Para evaluar aceptabilidad, panel de 10 personas con hipercolesterolemia tipo primaria que reciben tratamiento ambulatorio. El tipo de muestra es irrestricta no probabilística. **Métodos:** Estudio descriptivo correlacional, con tres tratamientos: Pitahaya deshidratada sin tratamiento térmico (PDSTT), con tratamiento térmico y con cáscara (PCCTT) y con tratamiento térmico, cáscara y secado (PCCTTS). Análisis físico –organoléptico, químico y microbiológicos, conforme al Protocolo de Análisis, métodos oficiales de análisis de la AOAC y el CODEX. **Resultados:** La pitahaya presenta características físicas y químicas adecuadas para obtener productos concentrados, saludables y de buena aceptabilidad sensorial. Se recomienda para las dietas hipocalóricas y dietas para hipercolesterolémicas. El ANOVA y el test de Dunnett, determinaron que el mejor tratamiento fue el producto (PCCTTS). Aporta principalmente  $4,63 \pm 0,263$  g% de proteínas;  $14,36 \pm 0,347$  g% de fibra dietética y 63,50% de sólidos solubles. La prueba de t de student para muestras relacionadas determinaron que existe efecto positivo en la reducción de los niveles de colesterolemia total y colesterol-LDL, no observándose cambios significativos en los niveles de HDL.

---

**Palabras claves:** Pitahaya, aceptabilidad, ósmosis, hipercolesterolemia, fibra dietaria.