

“UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y
NUTRICIÓN**

**“TUNA DESHIDRATADA Y SU ACCIÓN COADYUVANTE EN LA
HIPERCOLESTEROLEMIA DE ADULTOS DE 40 A 60 AÑOS, EN
LA CIUDAD DE BARRANCA”**

TESIS

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

PRESENTA:

Bach. WENDY BETH GADEA ESPINOZA

Bach. KATHERINE LISSET FERNANDEZ ALTAMIRANO

ASESOR:

Lic. OSCAR OTILIO OSSO ARRIZ

HUACHO – PERÚ

2013

“TUNA DESHIDRATADA Y SU ACCIÓN COADYUVANTE EN LA HIPERCOLESTEROLEMIA DE ADULTOS DE 40 A 60 AÑOS, EN EL CIUDAD DE BARRANCA”

RESUMEN

Se evaluó la aceptabilidad de tres productos de tuna deshidratada caracterizados por su aporte de fibra dietaria que cubre el requerimiento: en 100% (TFD-1,00); 125% (TFD-1,25); 150% (TFD-1,50) y su posible acción coadyuvante sobre los niveles del perfil colesterolémico en personas de 40 a 60 años de edad con hipercolesterolemia primaria en el distrito de Barranca-Lima, siguiendo una metodología descriptiva analítica, de causa- efecto. Se realizó el análisis físico, químico y microbiológico de la tuna deshidratada, aplicando los métodos de la AOAC, mientras que la aceptabilidad, se realizó con una escala bipolar de cuatro puntos (1= malo; 2= regular; 3= bueno y 4= excelente). El análisis sensorial y estadístico: ANOVA, prueba HSD de tukey y Duncan, determinaron no existen diferencias significativas entre los tres productos TFD-1,00, TFD-1,25 y TFD-1,50 a base de tuna. El 55% de los personas con hipercolesterolemia lo calificaron de excelente, el 41,67% de bueno y el 3,33 % de regular. Los niveles de colesterol total y de colesterol LDL en las personas hipercolesterolémicas que consumieron un 150% de los requerimientos de fibra dietaria/ día /TFD-1,50), disminuyeron significativamente en el límite alto al finalizar el estudio (15 días de tratamiento), y un aumento significativo de colesterol HDL; mientras que los productos TFD-1,00 (100% de requerimientos de fibra dietaria) y TFD-1,25 (125% de los requerimientos de fibra dietaria), no tuvieron un efecto sigificativo en la reducción del colesterol LDL y el aumento del colesterol HDL. La tuna deshidratada presenta ventajas sensoriales y nutricionales, es menos perecedero y más apetecible que en su forma natural, con el valor agregado de su aporte de fibra y antioxidantes que contribuyen al control del perfil colesterolémico de personas mayores de 40 años.

Palabras claves: Tuna deshidratada, aceptabilidad, perfil colesterolémico, fibra dietaria.