

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ
CARRIÓN - HUACHO**



**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y
NUTRICIÓN**

TESIS

**ÍNDICE DE CALIDAD EN ESPECIAS Y CONDIMENTOS MÁS
USADOS QUE SE COMERCIALIZAN EN EL MERCADO
CENTENARIO Y SUPERMERCADOS DEL DISTRITO DE
HUACHO**

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

PRESENTADO POR:

Bachiller: CHAMPA GONZALES, RAÚL MARTÍN

Bachiller: KUWAE SALINAS, KAROL YORIKO

ASESORA: M(o) Velásquez Gamarra, Julia Delia

Huacho, Perú

2015

A handwritten signature in black ink, appearing to be the signature of Julia Delia Velásquez Gamarra.

RESÚMEN

En la actividad culinaria para la elaboración de diversos platillos se hace uso de muchas especias y condimentos con el fin de hacerlos más apetecibles y agradables para los comensales. Entre los más importantes tenemos: Pimienta, Comino, Orégano, Mostaza y Kétchup. En la actualidad existe un problema que nos acoge a diario pero que pocos nos damos cuenta de ello, el cual es la adulteración de estos productos de manera inescrupulosa que nos podría llevar a intoxicaciones alimentarias. En nuestra localidad la mayor demanda de estos productos se encuentra en nuestro mercado Centenario y centros comerciales Plaza Veá y La Plaza. Por ello el **Objetivo** de la investigación fue determinar el índice de calidad en especias y condimentos más usados que se comercializan en el mercado Centenario y supermercados del distrito de Huacho. Las muestras tomadas fueron de 20 y 17 puestos del mercado Centenario para especias y condimentos respectivamente. Mientras que para los supermercados Plaza Veá y La Plaza, se tuvieron en cuenta todas las marcas comerciales que expendían Orégano, Comino, Pimienta, Mostaza y Kétchup. **Las determinaciones** que se realizaron para ver la calidad de las especias y condimentos fueron: Evaluación sensorial, humedad, cenizas totales, cenizas insolubles, fibra, extracto alcohólico, extracto acuoso, colorantes, y almidón. Todos ellos de acuerdo a Normas técnicas peruanas y el método de la AOAC. Obteniendo como **Resultados** que las especias que se expenden en los supermercados presentan valores físicos-químicos aceptables para el consumo humano. Los condimentos expendidos en los supermercados, se les califica como adulterados debido a la presencia de colorantes artificiales y no permitidos, y en el caso de la mostaza por la presencia de sustancias amiláceas. Para las especias que se expenden en el mercado Centenario, el 85 % del orégano y pimienta están adulterados; mientras que el 75 % del comino están en calificación de adulterados. Los condimentos expendidos en el mercado Centenario están calificados como adulterados. **Concluyendo** que las especias que se expenden en los supermercados se encuentran aptos para el consumo humano; más no los condimentos mostaza y kétchup. Las especias y condimentos que se expenden en el mercado Centenario se encuentran adulterados.

Palabras claves: Adulterado, especias, condimentos, calidad.