

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO  
SÁNCHEZ CARRIÓN**



**TESIS**

**“Estudio de Aceptabilidad de Galletas elaboradas con la sustitución parcial de la harina de Trigo (*Triticum sativum*) por harina de Yacón (*Smallanthus sonchifolius*)”**

**AUTOR: Méndez Gómez Adi Vladimir**

**ASESORA: Mg. Cecilia Maura Mejía Domínguez**

**HUACHO – PERÚ  
2012**

## RESUMEN

En el presente trabajo de investigación se evaluó el efecto de la adición de la harina de yacón en la elaboración de galletas. Se realizaron tres niveles de pre mezclas de harina de yacón y harina de trigo: 40%:60% 50%:50% 60%:40% respectivamente. La evaluación se realizó con cinco jueces semientreandos aplicando el Test de Escala Hedónica de nueve puntos con cinco parámetros: color, olor, sabor, textura y aceptabilidad. Los resultados obtenidos indican que las galletas con niveles de 60% de harina de yacón tienen mayor aceptabilidad que las otras galletas formuladas con 40% y 50% e incluso que las del grupo control, mostrando diferencia significativa ( $p \geq 0.95$ ) en los atributos de sabor, textura y aceptabilidad. La composición química proximal de estas galletas fueron: Humedad, 14,3g%; Proteínas, 5,21g%, grasa, 3,61 g%, Cenizas, 3,87 g%; Carbohidratos Totales, 53,12 g% y azúcares reductores, 20,16g%. Se concluye que las galletas con niveles del 60% de harina yacón presentan características nutricionales adecuadas y estabilidad microbiológica, con una aceptabilidad del 80% en consumidores escolares del nivel primario.

---

**Palabras Claves : Aceptabilidad, yacón, galleta, saludable, harinas compuestas.**