

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

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



**TESIS:**

**“BEBIDA FUNCIONAL A BASE DE *Passiflora edulis*  
(MARACUYA), *Passiflora ligularis* (GRANADILLA) Y *Salvia  
hispanica* (CHIA) PARA PERSONAS CON DISLIPIDEMIA”**

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

**Presentado por**

**HINGRITD HODETD CABALLERO BELTRÁN  
YESENIA AZUCENA DOLORES ORIA**

**ASESOR: Lic. OSCAR OTILIO OSSO ARRIZ**

**HUACHO – PERÚ**

**2018**

## RESUMEN

**Objetivos:** Se elaboró bebida de *Passiflora edulis* (Maracuyá), *Passiflora ligularis* (Granadilla), y *Salvia hispánica* (Chia), de buena aceptabilidad, propiedades nutritivas y funcionales, para el consumo del adulto con dislipidemia. **Métodos:** diseño descriptivo explicativo, transversal, prospectivo. Se evaluó la formulación más adecuada según sus proporciones, características fisicoquímicas y sensoriales, de acuerdo a las preferencias y exigencias nutricionales de los adultos. **Resultados:** La calificación promedio de los encuestados según el ANOVA y la prueba de Hochberg del sabor de la bebida de maracuyá, granadilla y semillas de chia (30:20:30), fue el producto que alcanzó la mayor calificación sensorial, de “me gusta mucho”, aporta 1,12 g% de ácidos grasos monoinsaturados, 2,25g% de fibra alimentaria, antioxidantes naturales, vitamina C, 62,14 mg%,  $\alpha$ - tocoferol,  $\beta$ - caroteno,  $0,38 \pm 0,035$  mmol% y  $286,48 \pm 8,581$  mg de compuestos fenólicos/g. **Conclusiones:** El consumo de este producto complementario a la dieta, en cantidades mínimas de 300 gramos / ración de la bebida, según la prueba rangos con signos de Wilcoxon, tuvieron un efecto significativo en el control de los niveles séricos de colesterol total, LDL y triglicéridos. No existiendo evidencias estadísticas sobre el aumento de las HDL.

---

**Palabras claves:** Bebida funcional, granadilla, semillas de chia, dislipidemia