

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

Facultad de Bromatología y Nutrición



TESIS

“ACEPTABILIDAD Y CONTENIDO DE HIERRO DE GOLOSINA SALUDABLE DE ACELGA (*Beta vulgaris* L.) Y ARANDANOS (*Vaccinium myrtillus*) EN ESCOLARES DEL A.A. H.H 21 DE ENERO I ETAPA HUAURA”

Para Optar el Título Profesional de Licenciado en Bromatología y Nutrición

PRESENTADO POR:

Bachiller : CINDY JOSELINE MONTES AYRAHUACHO

Bachiller : JESSENIA HERNANDEZ FLORES

ASESOR: Lic. OSCAR OTILIO OSSO ARRIZ

HUACHO – 2017

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES ¡Error! Marcador no definido.

CAPÍTULO VI: RECOMENDACIONES ¡Error! Marcador no definido.

Referencias Bibliográficas..... ¡Error! Marcador no definido.

RESUMEN

Objetivos: Determinar la aceptabilidad y contenido de hierro de golosina saludable de Acelga (*Beta vulgaris L.*) y Arandanos (*Vaccinium myrtillus*) en escolares del A.A. H.H. 21 de enero. I etapa- Huaura. **Muestra:** 20 preescolares. Muestreo no probabilístico. **Métodos:** Diseño descriptivo analítico de corte transversal. Métodos oficiales de análisis de la AOAC. Aceptabilidad con fichas fáciles. Prueba de hipótesis: Igualdad de medias y prueba de Tamhane's. **Resultados:** Las gomitas de Acelga (*Beta vulgaris L.*) y Arandanos (*Vaccinium myrtillus*) elaboradas, aportan según el contenido de proteínas, fibra dietaria, hierro, vitamina A, y ácido fólico: $6,18 \pm 0,224$ g%; $3,72 \pm 0,247$ g%; $2,241 \pm 16,361$ ugER; $173,26 \pm 1,325$ ug% (Gacel); $6,51 \pm 0,282$ g%; $11,34 \pm 0,141$ g%; $3,58 \pm 0,362$ mg%; $1983 \pm 15,352$ ug ER; $182,68 \pm 1,314$ ug% (Garan); $6,83 \pm 0,862$ g%; $13,68 \pm 1,253$ %; $3,57 \pm 0,374$ 1984 \pm 10,96; $184,96 \pm 1,253$ (Gaceran),. El producto "Gaceran" tuvo la mayor aceptabilidad (85%). Los contenidos fenólicos fueron: "Gacel" ($2258 \pm 48,35$ ug%); "Garan" ($2361 \pm 48,31$ ug%) y "Gaceran" ($2452 \pm 52,36$ ug%). En betacarotenos ("Gacel", $2,428 \pm 42,57$ ug%; "Garan-2", $6,756 \pm 65,81$ ug%) y "Gaceran" ($5,162 \pm 63,72$ ug%),. **Conclusiones:** Las gomitas de Acelga (*Beta vulgaris L.*) y Arandanos (*Vaccinium myrtillus*) cubren el doble de los requerimientos de vitamina A, 40% de hierro, 50% de fibra dietaria y 98% de folatos.. Se encuentran conforme con los criterios microbiológicos establecidos en la Norma Técnica Sanitaria (NTS N 071-MINSA/DIGESA-V-.01)

Palabras claves: Gomitas, acelga, arándanos, betacarotenos, hierro, aceptabilidad

SUMMARY

Objectives: To determine the acceptability and iron content of healthy sweets from Chard (*Beta vulgaris* L.) and Bilberries (*Vaccinium myrtillus*) in schoolchildren of A.A. H H. January 21st. I stage- Huaura. **Sample:** 20 preschoolers. Non-probabilistic sampling. Methods: Analytical descriptive design of cross section. Official methods of analysis of the AOAC. Acceptability with easy tokens. Hypothesis test: Equality of means and Tamhane's test. **Results:** The gultas of Chard (*Beta vulgaris* L.) and blueberries (*Vaccinium myrtillus*) elaborated, contribute according to the content of proteins, dietary fiber, iron, vitamin A, and folic acid: $6,18 \pm 0,224$ g%; 3.72 ± 0.247 g%; $2,241 \pm 16,361$ ugER; 173.26 ± 1.325 ug% (Gacel); 6.51 ± 0.282 g%; 11.34 ± 0.141 g%; 3.58 ± 0.362 mg%; $1983 \pm 15,352$ ug ER; 182.68 ± 1.314 ug% (Garan); 6.83 ± 0.862 g%; 13.68 ± 1.253 %; 3.57 ± 0.744 1984 ± 10.96 ; 184.96 ± 1.253 (Gaceran) ,. The product "Gaceran" had the highest acceptability (85%). The phenolic contents were: "Gacel" (2258 ± 48.35 ug%); "Garan" (2361 ± 48.31 ug%) and "Gaceran" (2452 ± 52.36 ug%). In betacarotenes ("Gacel", $2,428 \pm 42,57$ ug%; "Garan-2", $6,756 \pm 65,81$ ug%) and "Gaceran" ($5,162 \pm 63,72$ ug%). **Conclusions:** Gels of Chard (*Beta vulgaris* L.) and Bilberries (*Vaccinium myrtillus*) cover twice the requirements of vitamin A, 40% of iron, 50% of dietary fiber and 98% of folates. They are in accordance with the microbiological criteria established in the Sanitary Technical Norm (NTS N 071-MINSA / DIGESA-V-.01)