

“UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”



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

TESIS

“ELABORACION DE UN SORBETE DE HARINA DE MAIZ MORADO (*Zea mays*), HUEVO DE CODORNIZ (*Coturnix coturnix*) Y MANTEQUILLA DE MANÍ (*Arachis hypogaea*) Y SU EFECTO SOBRE LAS H.D.L. EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS”.

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

PRESENTADO POR LOS BACHILLERES:

Bach. YASMIN GLADYS MENDIZABAL AVENDAÑO

Bach. KATHERINE ROXANA ROMERO COAGUILA

ASESOR: EDITH TORRES CORCINO

HUACHO

2018.

RESUMEN

- Objetivos:** Se elaboró sorbete de harina de maíz morado (*Zea mays*) huevo de codorniz (*Coturnix coturnix*) y maní (*Arachis hypogaea*) y su aporte de ácidos grasos omegas. Muestra: Irrestringida no probabilística. **Métodos:** Se preparó un producto mínimamente procesado constituido por niveles de mezcla de harina de maíz morado (*zea mays*), huevo de codorniz (*Coturnix coturnix*) y maní (*Arachis hypogaea*), utilizando como muestra experimental a un grupo conformado por 20 jóvenes universitarios. **Resultados:** El sorbete de harina de maíz morado, huevo de codorniz y maní elaborado con la formulación HelΩ- B, alcanzó la mayor calificación sensorial sobre los otros dos productos (HelΩ- A y HelΩ- C). Los tres productos formulados, aportan proteínas ($11,41 \pm 0,474$, $12,78 \pm 0,491$ y $12,94 \pm 0,548$), grasas saludables ($6,54 \pm 0,520$, $7,13 \pm 0,466$ y $7,62 \pm 0,347$) y fibra alimentaria ($4,16 \pm 0,282$, $5,14 \pm 0,368$ y $5,27 \pm 0,402$). Respecto a omegas, aporta: 66,42 g de ácidos grasos poliinsaturados/100 g de grasa de los cuales 31,17 g/100 g de grasa lo constituyen el ácido linolénico (omega-3) y 35,12 g/100 g de grasa, por ácido linoleico (omega 6), mientras que el ácido oleico (omega 9) se encuentra en un 9,71 g/100 g de grasa. **Conclusiones:** El sorbete de harina de maíz morado, huevo de codorniz y maní como producto sustituto a los helados comerciales, tiene buena aceptabilidad, proteico y antioxidante. La cantidad de ácidos grasos omegas :2,22 g% a los omegas 3 y 3,20 g a los omegas 6 y 9, cubre los requerimientos diarios que redundan positivamente en el control de los niveles de colesterol y los riesgos asociados.

Palabras claves: Maíz morado, omegas, grasa saludable, pufas, codorniz