

**“Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión”**



**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**  
**Escuela Académico Profesional de Bromatología y Nutrición**

**“ACEPTABILIDAD Y VALOR NUTRITIVO DE CREMA DE VEGETALES A BASE DE UNA MEZCLA DE TARHUI (Lupinus mutabilis) PRECOCIDA Y MAIZ AMILACEO (Zea mays var. Amilácea) PRECOCIDA”**

**Tesis para optar el Título de Licenciada en Bromatología y Nutrición**

**Por las Bachilleres:**

- ✓ **CHIROQUE FLORES, Gladys Yovana.**
- ✓ **HUAMÁN ESPINOZA, Cinthia Melissa.**

**Asesor:**

**Lic. Oscar Otilio Osso Arriz**

**HUACHO – PERÚ**

**2015**

## **RESUMEN**

El objetivo de la investigación fue elaborar una crema instantánea a base de una mezcla harina Lupino y maíz amiláceo teniendo como base la realidad nutricional de nuestro país, como es la Desnutrición Crónica en niños y niñas menores de cinco años. Es así como se planteó elaborar un producto alimenticio que sea un complemento de la alimentación, con una óptima aceptabilidad, de fácil preparación y alto contenido de proteínas. La Metodología usada para la elaboración de la harina de Lupino comprendió el siguiente flujo: Selección - Pesado- Pelado – Escaldado – Ecurrido – Secado – Estufa –Molienda – Envasado; se plantearon cuatro mezclas experimentales harina de Lupino y Maíz amiláceo: 20/80:30/70; 40/60; 50/50. El criterio de selección fue la aceptabilidad y valor nutritivo. Los análisis a nivel de materia prima y producto final correspondiente físico químico, bromatológico y microbiológico fueron realizados por los métodos oficiales de la AOAC y ICMSF respectivamente. La mezcla seleccionada Lupino /Maíz amiláceo fue 40/60 por ser la de mayor aceptabilidad y tuvo una composición: Energía: 372.32 Kcal; Humedad 11.18 g%; Proteínas 21.18 g%; Extracto etéreo: 8.84 g%; Carbohidratos: 54.01 g%; Fibra: 2.41 g% cenizas: 1.02 g%; los resultados del análisis microbiológicos se encontraron dentro de las estándares Nacionales.

### **PALABRAS CLAVES:**

Crema, Aceptabilidad, Lupino. Maíz amiláceo.