

“UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”



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

TESIS

**“BARRITAS DE KIWICHA (*Amaranthus caudatus* L.), SEMILLAS DE CHIA
(*Salvia hispanica*, L.) Y CÁSCARAS DE FRUTAS Y VERDURAS COMO
FUENTE DE PROTEÍNAS Y FIBRA DIETÉTICA ALTERNA DE CEREALES
PARA LA ALIMENTACIÓN DEL ESCOLAR.**

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

PRESENTADO POR LOS BACHILLERES:

Bach. ESPINOZA GALLEGOS, Josselyn Milagros

Bach. PADILLA CASTILLO, Anakaren Edith

ASESOR: Lic. Oscar Otilio Osso Arriz.

HUACHO

2015.

RESUMEN

Objetivos: Se elaboró barras de kiwicha (*Amaranthus caudatus L.*), semillas de chía (*Salvia hispanica L.*) y cáscaras de frutas y verduras como fuente de proteínas y fibra dietética alterna de cereales para la alimentación del escolar. dentro del mercado de barras energéticas. **Métodos:** Caracterización física química según métodos analíticos de la AOAC (2004), requisitos según Codex Stan 074-1981. NTP. 206.001 (1981). Galletas- Requisitos y NTP 205.044 (1976). Harinas sucedáneas procedente de leguminosas de grano alimenticio. Las diferencias significativas se evaluaron mediante el ANOVA y la prueba de comparaciones múltiples HSD de tukey. **Resultados:** Las barras aportan un significativo contenido de proteínas, de 9,78 g% \pm 0,264 (Chiak₁), 12,35 g% \pm 0,318 (Chiak₂) y 12,14 \pm 0,378 (Chiak₃), y menor contenido de grasas, de 9,53 g% \pm 0,191 (Chiak₁), 11,17g% \pm 0,884 (Chiak₂) y 11,83 \pm 0,314 (Chiak₃), comparado al cereal mix (5,71% de proteínas y 20,95% de grasas); barra de sésamo y chía (9,52% de proteínas y 14,29% de grasa), cereal bar (3,75% de proteínas y 15% de grasas), y entre al 50% a 70% con mayor contenido de fibra dietaria. **Conclusiones:** Las barras “ChiaK₃”, fueron las preferidas por el sabor, siendo bien aceptadas por los preescolares (95%) y escolares (90%). Tienen además 1,112 \pm 0,076(mg EAG/g) de compuestos fenólicos La ración de 100 g de este producto (2 barras), cubre el 24,3%, 37,9% y 48,9% de los requerimientos de proteínas, fibra alimentaria y hierro del preescolar y escolar.

Palabras Claves: Barritas, Kiwicha, cáscaras, aceptabilidad, energético