

**UNIVERSIDAD NACIONAL  
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**



**FACULTAD DE INGENIERÍA AGRARIA, INDUSTRIA  
ALIMENTARIA Y AMBIENTAL**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE  
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**“ELABORACIÓN DE YOGURT SABORIZADO CON MITO  
(*Carica Candicans Gray*) Y SU EVALUACIÓN DE ESTABILIDAD”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE:  
INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**PRESENTADO POR LA BACHILLER:**

**CERNA JAIME, JENNYFER DELIS.**

**Asesor: Ing. MACAVILCA TICLAYAURI, EDWIN A.**

**HUACHO – PERÚ**

**2016**

## RESUMEN

El Yogur saborizado con Mito y su evaluación de estabilidad tiene como **objetivo** Determinar el procedimiento tecnológico óptimo para la elaboración de yogurt saborizado con Mito (*Carica Candicans Gray*), y su evaluación de aceptabilidad y estabilidad en almacén, cuyo producto final sea de calidad para el consumidor. Los **métodos** fueron: En la Primer Etapa se demostró la Supervivencia para optimización de un ingrediente mediante la evaluación sensorial de las escalas de tres respuestas (JAR), No me gusta, me gusta y me gusta mucho, se utilizó en la investigación para determinar el nivel óptimo de cantidad de pulpa de Mito a adicionar en el yogurt natural. En la Segunda Etapa se demostró el Análisis Estadístico aplicado a la prueba de Ordenamiento donde mediante evaluación sensorial se ordenó la cantidad óptima de estabilizante en el yogurt natural de mito preferidos por los panelistas y en la Tercera Etapa se demostró a Prueba de la vida útil por Análisis de supervivencia el análisis de supervivencia comprende un conjunto de procedimientos estadísticos para analizar aquellos tipos de datos que influyen el tiempo entre dos sucesos como variable respuesta se procedió con una evaluación sensorial señalando que “SI o NO” consumiría este producto. Los resultados de la primera y tercera etapa Se empleó el metodo de analisis de supervivencia empleando el modelo de distribucion WEIBULL el paquete estadístico Project R, Minitab y excel. Se **Concluye** en la primera etapa mediante la escala de tres respuestas (JAR) se obtuvo un resultado de 10.7% de pulpa para adicionar a yogurt natural en la segunda etapa en la prueba de ordenamiento se demostró que hubo diferencia significativa en las dos mayores concentraciones de 0.3% y 0.4% que los panelistas prefirieron y opte por el 0.4% de la mayor concentracion y en la tercera etapa la vida util de mi yogurt saborizado con mito es de 16 dias y en cuanto a su estabilidad el yogurt saborizado con mito presento el numero de microorganismos de mohos y levaduras de <5 ufc/ml y coliformes totales de <10 ufc/ml por lo tanto no es dañino para el consumidor y en la evaluacion se concluyo que tiene las siguientes características sensoriales sabor: Bastante agradable, color: Moderado, Acidez:Regular acidez, Consistencia:Moderado Agradable, Aceptabilidad:Me Gusta Moderadamente.

**Palabras claves:** Yogurt, Mito, Análisis de Supervivencia, Aceptabilidad