

UNIVERSIDAD NACIONAL SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS

**ESCUELA PROFESIONAL DE
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



DETERMINACION DE UNA NUEVA FORMULACION PARA LA
COMPOSICION DE CHOCOLATE COBERTURA CON LECHE Y
TEMPERATURA DEL TEMPLADO EN LA EMPRESA INDUSTRIAS
TAKEMBA – QUILLABAMBA – LA CONVENCION

Tesis Presentada Por:

Bach. Cleofe Virginia Huayna Miranda

Bach. Julissa Ripa Chillquituma

Para optar Título Profesional de Ingeniero en
Industrias Alimentarias.

Asesor:

Ing. Edgar Alberto Álvarez Aragón

Co-Asesor:

Ing. Oswaldo Fuentes Macedo

CUSCO-PERU
2019

RESUMEN

En la empresa chocolatera, por lo general los reclamos surgen en cuanto a la calidad sensorial, principalmente por ausencia de brillo en la cobertura con leche.

En este trabajo determinamos la nueva formulación para la composición de chocolate Cobertura con leche y Temperatura del Templado, para mejoras de la calidad en la industria chocolatera, para ello se generó cuatro nuevas formulaciones de chocolate cobertura con leche y cada formulación generada se sometió a cuatro diferentes temperaturas de templado una de 28°C (tratamiento T1), 29°C (tratamiento T2), 30°C (tratamiento T3) y 31°C (tratamiento T4), asimismo cada tratamiento tuvo su etapa de fundición de 45 °C y etapa de enfriado 27 °C, las cuales elaboradas con las máquinas de la empresa. Además se realizó un análisis de las materias primas utilizadas en el proceso y los parámetros del mismo.

Se realizó un análisis sensorial a las cuatro formulaciones en sus diferentes características organolépticas (sabor, aroma, brillo, textura (dureza al morder) y por el análisis estadístico se determinó que existe diferencia significativa entre cada una de las formulaciones realizadas a nivel industrial. Siendo así la formulación “B” para el tratamiento T2 con temperatura de 29°C la que presenta mejores resultados para el sabor, aroma, textura y brillo.

Con el desarrollo de esta investigación se llegó a que los problemas de falta de brillo se mejoren y se tenga un producto muy atractivo para la vista del cliente, y así generar ingresos rentables para la empresa; por lo tanto disminuir reclamos.