

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**“ELABORACIÓN DE BEBIDA FERMENTADA DE
YACA (Artocarpus Heterophyllus)”**

Tesis presentada por:

Bach. **Yeni Alagon Ascarza**

Para optar al Título Profesional de:

Ingeniero en Industrias Alimentarias.

Asesor:

ING. FIDEL CAMARRA SOTO

**CUSCO – PERÚ
2019**

RESUMEN

El presente trabajo titulado “ELABORACION DE BEBIDA FERMENTADA DE YACA (Artocarpus heterophyllus.)”, fue realizado en los meses de marzo a diciembre del 2017, en el Laboratorio de Ciencias Naturales “MC QUIMICALAB”, Cusco.

El objetivo de esta investigación fue obtener una bebida fermentada a partir de la Yaca,

A la cual la variación de los sólidos solubles y la temperatura, influyen en los grados de alcohol de la bebida fermentada de la misma fruta, para lo cual se determinó las características fisicoquímicas, microbiológicas y, los parámetros del porcentaje de alcohol y temperatura, para el que se utilizó como materia prima el fruto conocido como jackfruit, obtenida en el Distrito de Santa Ana, Provincia de La Convención, región Cusco.

En este trabajo se realizó la selección de la fruta de acuerdo al grado de madurez, ya que esto me permitió obtener una materia prima de calidad.

Con la finalidad de conocer las bondades de esta fruta, se realizó un análisis fisicoquímico inicial, a las muestras utilizadas en la elaboración de la bebida fermentada, cuyos resultados indicaron datos como el °Brix, carbohidratos, ph y acides .

En la caracterización del producto resulto un contenido de alcohol etílico al 65 %, la bebida fermentada con parámetros de 18°C y 7°brix contiene mayor porcentaje de alcohol, el cual se realizó el control de calidad sensorial con cuarenta panelistas, utilizando para ello una escala hedónica, la bebida fermentada de Yaca (M.B), fue comparada con dos cervezas artesanales, kunstmann (M.A) y, Curaka (M.C).

De los resultados de esta prueba se pudo determinar que para el atributo de aroma no hubo diferencia significativa entre las muestras M.B y M.A, obteniendo un puntaje de 5.7 y 6.025 respectivamente, pero si con la muestra M.C, quien obtuvo 4.75.