

UNIVERSIDAD NACIONAL SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL FARMACIA Y BIOQUÍMICA



CONTROL FÍSICOQUÍMICO - MICROBIOLÓGICO Y CUANTIFICACIÓN DE VITAMINA C EN JUGOS DE FRUTAS DE PROCEDENCIA INDUSTRIAL COMERCIALIZADOS EN LA CIUDAD DEL CUSCO

TESIS PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL DE QUÍMICO
FARMACÉUTICO

PRESENTADA POR:

Br. MILUSKA HANCCO CACERES

Br. CANDY SARITA MAMANI RUIZ

ASESORA:

Dra. CARLA DEL CARPIO JIMENEZ

CUSCO – PERÚ

2021

RESUMEN

El objetivo del estudio fue realizar el control fisicoquímico, microbiológico y cuantificación de vitamina C en jugos de frutas de procedencia industrial comercializados en la ciudad del Cusco. Se analizaron 16 muestras de jugos a partir de diferentes frutas. El tipo de estudio es por descripción no experimental, el muestreo es no probabilístico por conveniencia, porque fueron considerados aquellos jugos de frutas de procedencia industrial de diferentes frutas y que en sus etiquetas nutricionales presentan vitamina C.

Los resultados fueron en las características organolépticas de acuerdo a Codex Stan 247. Con el 93.75% de las muestras fueron característicos en color y olor del mismo tipo de fruta a la que proceden, el 6.25% presentaron un color y olor no característico al tipo de fruta a la que proceden. En cuanto al sabor el 81.25% fueron característicos al tipo de fruta a la que proceden y el 18.75% no son característicos al tipo de fruta a la que proceden. Se determinó los parámetros fisicoquímicos donde se obtuvo valores de pH, de 100% de las muestras se encuentran dentro del límite inferior 4,5. Para sólidos solubles. (Grados Brix) con 6.25% se encuentra dentro de los valores establecidos según el Codex y el 93.75% presentaron valores debajo de nivel mínimo y la acidez total se obtuvieron un 62.5% donde presentaron valores dentro del límite inferior 0.4 (% ácido cítrico) de acuerdo NTP, y el 37.5% presentaron valores por encima de límite máximo. Se realizó el control microbiológico, el 43.75% de las muestras son aptos para el consumo, presentaron valores dentro de los límites permitidos establecidos por NTS 071 y el 56.25% de las muestras presentaron valores por encima de límites permitidos y no son aptos para el consumo humano. Cuantificación de vitamina C defieren entre cada uno. Donde la muestra M5, defiere de las otras muestras con 45.29 (mg/100mL); presento mayor contenido de vitamina C que las demás muestras. Finalmente, se analizaron la cuantificación de vitamina C experimental y lo declarado en su etiqueta no cumplen en su totalidad declarado en dicha etiqueta.

Palabras clave: Jugos comerciales, control fisicoquímico y microbiológico, vitamina C.