

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO



FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**“OBTENCION DE HARINA A PARTIR DE LAS SEMILLAS
DE YACA (*Artocarpus heterophyllus*).**

Tesis presentada por:

Bach. Ninowska Roxana Ramos Farfan

Para optar al Título Profesional de:

Ingeniero en Industrias Alimentarias.

Asesor: Ing. Arnaldo Mario Hurtado Pérez

CUSCO – PERÚ

2022

RESUMEN

El presente trabajo de investigación fue obtener harina a partir de las semillas de yaca (*Artocarpus heterophyllus*), estas semillas fueron secadas a tres temperaturas, se utilizó un secador de bandeja y se evaluó el tiempo de secado, se realizaron análisis fisicoquímicos a la semilla como a cada harina obtenida en el que se encontró que los mejores resultados obtenidos son de la muestra sometida a temperatura de 55°C. Sin embargo las diferencias existentes entre datos, se puede atribuir a la temperatura y tiempo de secado. También se hizo un análisis microbiológico que como resultado indican que si son aptos para el consumo humano.

Finalmente se hizo una degustación y aceptación sensorial con consumidores de público en general, para ello se elaboraron queques con las tres harinas de las semillas de yaca obtenidas a las tres temperaturas (45°(M1), 55°(M2), y 65°(M3)). Se sustituyó la harina de trigo con cada harina obtenida de las semillas de yaca obtenidas en porcentajes diferentes de 20% (F1), 25%(F2) y 30%(F3). Para realizar la evaluación sensorial se aplicó un formato con escala hedónica de 9 puntos a 30 panelistas no entrenados, se evaluaron 3 características sensoriales (sabor, color y textura), Para el atributo de color, el mejor resultado la obtuvo la muestra secada a 45°C con 20% de sustitución parcial (M1F1); Para el atributo de sabor no se encontraron diferencias significativas entre muestras, sin embargo de acuerdo a los promedios la mejor es la muestra secada a 65°C con sustitución parcial de 25% (M3F2); En cuanto a textura la mejor muestra fue la muestra sometida a 55° C con 20% de sustitución parcial de harina de semilla.