

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

Facultad de Ciencias de la Salud
Escuela Profesional de Nutrición Humana



Una Institución Adventista

Caracterización y aceptabilidad de una pasta de maní (*Arachis hypogaea*) a base de proteínas aisladas de leguminosas

Por:

Jina Silvana Manobanda Narvaez

Tesis para optar el Título Profesional de Licenciada en Nutrición
Humana

Asesor:

Mg. Yaquelin Eveling Calizaya Milla

Lima, abril de 2021

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL INFORME DE TESIS

Mg. Yaquelin Eveling Calizaya Milla de la Facultad de ciencias de la salud, Escuela Profesional de Nutrición Humana, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que el presente informe de investigación titulado: **“Caracterización y aceptabilidad de una pasta de maní (*Arachis hypogaea*) a base de proteínas aisladas de leguminosas”** Constituye la memoria que presenta la bachiller Jina Silvana Manobanda Narvaez para aspirar al título de Profesional de Licenciada en Nutrición Humana ha sido realizada en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección.

Las opiniones y declaraciones en este informe son de entera responsabilidad del autor, sin comprometer a la institución.

Y estando de acuerdo, firmo la presente constancia en Lima, el 18 de abril del año 2021.



Mg. Yaquelin Eveling Calizaya Milla



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En Lima, Naña, Villa Unión, a 13 día(s) del mes de abril del año 2021, siendo las 14:00 horas, se reunieron en el Salón de Grados y Títulos de la Universidad Peruana Unión, bajo la dirección del Señor Presidente del jurado: Mg. Mery Rodríguez Vásquez secretario: Mg. Jackson Sainiki y los demás miembros: Mg. Maria Bernada Collante Cossio y el asesor: Mg. Yaquelin Eveling Calzaya Ulloa

con el propósito de administrar el acto académico de sustentación de la tesis titulada: Caracterización y aceptabilidad de una pasta de maní (Arachis hypogaea) a base de proteínas aisladas de leguminosas.

de el(los)/la(las) bachiller(es): a) Tina Silvana Manobanda Narvaez

b) conducente a la obtención del título profesional de Licenciada en Nutrición Humana (Nombre del Título Profesional)

con mención en

El Presidente inició el acto académico de sustentación invitando al (los)/a(la)(las) candidato(a)/s hacer uso del tiempo determinado para su exposición. Concluida la exposición, el Presidente invitó a los demás miembros del jurado a efectuar las preguntas, y aclaraciones pertinentes, las cuales fueron absueltas por el(los)/la(las) candidato(a)/s. Luego, se produjo un receso para las deliberaciones y la emisión del dictamen del jurado.

Posteriormente, el jurado procedió a dejar constancia escrita sobre la evaluación en la presente acta, con el dictamen siguiente:

Candidato (a): Tina Silvana Manobanda Narvaez

Table with columns: CALIFICACIÓN, ESCALAS (Vigesimal, Literal, Cualitativa), Mérito. Values: Aprobado, 18, A-, Muy bueno, Sobresaliente

Candidato (b):

Table with columns: CALIFICACIÓN, ESCALAS (Vigesimal, Literal, Cualitativa), Mérito. Values: empty

(*) Ver parte posterior. Esta sustentación fue hecha de manera virtual u online sincrónica conforme al Reglamento de Grados y Títulos.

Finalmente, el Presidente del jurado invitó al(los)/a(la)(las) candidato(a)/s a ponerse de pie, para recibir la evaluación final y concluir el acto académico de sustentación procediéndose a registrar las firmas respectivas.

Signatures for Presidente and Asesor

Signature for Secretario

Line for Miembro

Line for Miembro

Line for Candidato/a (a)

Line for Candidato/a (b)

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi amado Jesús, por su compañía en cada momento, por permitirme ver milagros cuando todo parece perdido y por la bendición de culminar una etapa profesional en mi vida.

A mi amado esposo Frank, por su apoyo emocional y económico, por no dudar ni un instante sobre este proyecto, por animarme a continuar aun cuando yo tenía dudas.

A mis padres Alfonso y Marcia, por darme la vida y por acompañarme aún en la distancia con sus oraciones y apoyo incondicional.

A mis hermanos Darwin, Micaela y Neiser por su compañía y apoyo en el transcurso de esta carrera.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por su bondad y amor para conmigo.
Agradezco a mi tutora Yaquelin Calizaya Milla, por su dirección, paciencia y dedicación a este proyecto, por animarme cuando quería rendirme.
Agradezco a mi esposo Frank, por el aporte económico y emocional a este proyecto.
Agradezco también a mis amigas Ximena y Lorena, por su ayuda en el proceso de elaboración de los productos.
Y a todas las personas que participaron en este proyecto de manera directa e indirecta.
Infinitas gracias a todos.

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTOS.....	V
TABLA DE CONTENIDO	VI
ÍNDICE DE TABLAS	VII
RESUMEN	IX
ABSTRACT	X
INTRODUCCIÓN.....	11
MATERIALES Y MÉTODOS	12
RESULTADOS	14
DISCUSIÓN	15
REFERENCIAS.....	17

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Composición química de las muestras por cada 100g.....	21
Tabla 2. Aceptabilidad general de los atributos sensoriales	22
Tabla 3. Puntajes de aceptabilidad entre tres grupos de consumidores identificados por análisis de conglomerados.....	23
Tabla 4. Puntajes de aceptabilidad entre consumidores identificados por género	24

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Diagrama de flujo de obtención de pasta de maní.....	25
Figura 2. Diagrama de flujo de extracción de aislado proteico de leguminosas.	26
Figura 3. Gráfico radar para medir la intensidad en base al promedio de cada categoría	27

RESUMEN

Introducción: La desnutrición afecta a los grupos vulnerables, cuyas consecuencias impactan negativamente a la salud física e intelectual. Por tal razón se elaboró y evaluó la aceptabilidad de un producto alto en proteínas a base de oleaginosas fortificada con proteína aislada de leguminosas. **Materiales y métodos:** El estudio se realizó en 183 personas, entre 18 a 85 años en un cantón de la Amazonía de Ecuador. Fue de diseño experimental, enfoque cuantitativo y de tipo descriptivo. Se elaboró 3 mezclas de pasta maní con aislado proteico de leguminosas (PMA=Pasta de maní y aislado proteico de arveja (5%); PML= Pasta de maní y aislado proteico de lenteja (5%) y PMG= Pasta de maní y aislado proteico de garbanzo (5%)). Para evaluar la aceptabilidad, se utilizó el método Evaluación sensorial Just about Right (JAR)(1)(1). Los datos fueron analizados mediante el software estadístico IBM SPSS versión 27. **Resultados:** El análisis proximal mostró que la PMA reportó el valor más alto de proteínas (30.65g) y de grasas (48.25g). La muestra PML presentó los valores más altos en carbohidratos con 20.36g. Se encontró diferencias significativas en la aceptación del sabor (PML=8.46, $p<0.05$), espesor (PMA y PMG, $p<0.001$) y olor (PMG=8.67, $p<0.001$). Con respecto a la aceptabilidad general se evidenció una muy buena aceptabilidad para las 3 muestras. Se realizó un análisis de clúster Jerárquico obteniendo 3 tipos de consumidores. El grupo 1 y 2, mostraron comportamientos similares en la aceptabilidad de color ($p<0.05$). En relación, al sabor el grupo 3 reportó el puntaje más alto para la PMG. En la evaluación por género, no se mostró diferencias significativas en la aceptabilidad general y atributos sensoriales de las muestras. El gráfico radar, evidenció una aceptabilidad general de los participantes por la muestra MPA. **Conclusión:** En conclusión, se puede afirmar que la adición de aislado proteico incrementa el valor nutricional de la pasta de maní. Se obtuvo una muy buena aceptabilidad general y para todos los atributos sensoriales en las tres formulaciones de pastas de maní con los diferentes tipos de aislados proteicos.

Palabras clave: Aislado proteico, Proteínas, Maní, Fortificado, Valor nutricional.