

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
Escuela Profesional de Nutrición Humana



Una Institución Adventista

Determinación de la proteína y grasa de tres tipos de hongos comestibles: Champiñón (*Agaricus bisporus*), Pleurotus (*Pleurotus ostreatus*) y Shiitake (*Lentinus edodes*)

Por:

Angi Isabel Aguilar Huillca
Patricia Gissel Bustamante Flores

Asesor:

Lic. Yaquelin Eveling Calizaya Milla

Lima, diciembre del 2019

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

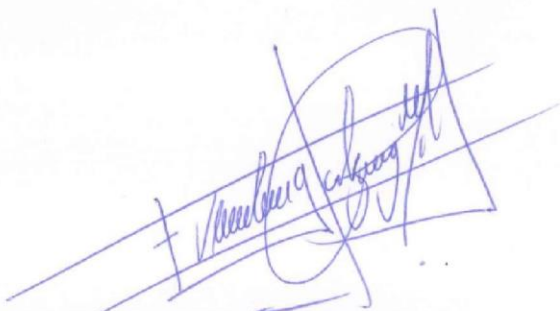
Lic. Yaquelin Eveling Calizaya Milla de la Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Nutrición Humana, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que el presente informe de investigación titulado: "Determinación de proteínas y grasas de tres tipos de hongos comestibles: Champiñón (*Agaricus bisporus*), Pleurotus (*Pleurotus ostreatus*) y Shiitake (*Lentinus edodes*)." constituye la memoria que presenta las estudiantes Angi Isabel Aguilar Huillca y Patricia Gissel Bustamante Flores para aspirar al grado de bachiller en Nutrición Humana, cuyo trabajo de investigación 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 03 de diciembre del año 2019.



Lic. Yaquelin Eveling Calizaya Milla


Determinación de proteínas y grasas de tres tipos de hongos
comestibles: Champiñón (*Agaricus bisporus*), Pleurotus (*Pleurotus
ostreatus*) y Shiitake (*Lentinus edodes*)


Trabajo de Investigación


Presentado para optar por el grado de bachiller en Nutrición Humana

JURADO CALIFICADOR


Lic. Jacksaint Saintila
Presidente


Mg. Silvia Moori Apolinario
Vocal


Lic. Romi Pamela Llantoy Calero
Secretaria


Lic. Yaquelin Eveling Calizaya Milla
Asesora

Lima, 03 de diciembre del 2019

RESUMEN

*El objetivo de esta investigación es determinar la composición nutricional de los hongos comestibles: Champiñón (*Agaricus bisporus*), Pleurotus (*Pleurotus ostreatus*) y Shiitake (*Lentinus edodes*). Las muestras fueron sometidas a métodos específicos para calcular la cantidad de proteína (método Kjeldahl), lípidos (método de Soxhlet) y cenizas (calcinación). Para este trabajo se empleó la harina de hongo como muestra para realizar el análisis proximal. De acuerdo a los resultados obtenidos se encontró que el Shiitake y Pleurotus tienen mayor porcentaje de proteínas, 27.26 y 26.67% respectivamente, en comparación a los Champiñones (19.99%). Por otro lado, el contenido de grasas encontrados en los diferentes tipos de hongos fue de 2.73 % en el Pleurotus, 13.58% en el Shiitake y 11.35 % de grasa en el Champiñón. Finalmente, como resultado de la calcinación, se obtuvo que el Champiñón tiene el mayor contenido de cenizas (9.77%), seguido por el Pleurotus (7.51%) y, por último, el Shiitake (6.69%). Los resultados obtenidos, nos llevan a concluir que estos alimentos pertenecientes al reino fungi, tienen un alto contenido de proteína, bajo contenido de grasas y un considerable contenido de cenizas, lo que supone un gran contenido de minerales. Estas características lo convierten en un alimento proteico muy recomendado en una dieta hipograsa.*

Palabras clave: *Champiñón (*Agaricus bisporus*); Pleurotus (*Pleurotus ostreatus*); Shiitake (*Lentinus edodes*).*

ABSTRACT

*The objective of this research is to determine the nutritional composition of edible fungi: Mushroom (*Agaricus bisporus*), Pleurotus (*Pleurotus ostreatus*) and Shiitake (*Lentinus edodes*). The samples were subjected to specific methods to calculate the amount of protein (Kjeldahl method), lipids (soxhlet method) and ashes (calcination). For this work, the mushroom flour was used as a sample to perform the proximal analysis. According to the results obtained, Shiitake and Pleurotus were found to have a higher percentage of proteins, 27.26 and 26.67% respectively, compared to Mushrooms (19.99%). On the other hand, the fat content found in the different types of fungi was 2.73% in the Pleurotus, 13.58% in the Shiitake and 11.35% fat in the Mushroom. Finally, as a result of the calcination, it was obtained that the Mushroom has the highest ash content (9.77%), followed by the Pleurotus (7.51%) and, finally, the Shiitake (6.69%). The results obtained lead us to conclude that these foods belonging to the fungi kingdom have a high protein content, low fat content and a considerable ash content, which is a high mineral content. These characteristics make it a highly recommended protein food in a low fat diet.*

Keywords: *Mushroom (*Agaricus bisporus*); Pleurotus (*Pleurotus ostreatus*); Shiitake (*Lentinus edodes*).*