



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN

**Estado de conservación de aceites utilizados en restaurantes del Centro
Comercial Mall Aventura Plaza, Trujillo-2014.**

**TESIS PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN NUTRICION**

AUTORA:

Verástegui Quispe, María del Carmen

ASESORES:

Mg. Lilia Rodríguez Hidalgo

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Alimentación y Nutrición

TRUJILLO – PERÚ

2015

RESUMEN

En el presente trabajo de investigación se estudió el “Estado de conservación de aceites utilizados en 10 restaurantes del Centro Comercial Mall Aventura Plaza, Trujillo-2014”. Para el estudio se utilizaron 3 muestras para cada uno de los restaurantes (con el apoyo del inspector de la Municipalidad Provincial de Trujillo). Se emplearon técnicas estandarizadas para la evaluación de las características organolépticas, investigación de peróxidos y el Índice de oxidabilidad. Se determinó que el 86,67% de las muestras, no son aptos para el consumo, lo cual es necesario tomar medidas correctivas en la adecuada conservación y utilización de los aceites.

Palabras clave: Características Organoléptica, Índice de Oxidabilidad, Peróxidos, Aceite.

ABSTRACT

In this research we studied the "Condition of oils used in restaurants in the Mall Aventura Plaza Trujillo -2014". For the study researched 3 samples were used (with support from the inspector of the Provincial Municipality of Trujillo). Standardized Techniques were used to evaluate the organoleptic characteristics, peroxides and Research Oxidisability Index. From the analysis of the results it is concluded that 86, 67 % of the samples, are unfit for consumption and its necessary to take corrective measures in the proper conservation and use of oils.

Keywords: Organoleptic characteristics, Oxidisability index, peroxides , oil.