



FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**“DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS PARA LA OBTENCIÓN
DEL NÉCTAR DE AGUAYMANTO (*Physalis peruviana*) y PAPAYA
(*Carica papaya L.*) COMO ALTERNATIVA DE CONSUMO”**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
INGENIERO INDUSTRIAL**

AUTORA

CORREA HUIÑAPE, DELVA FILIDA

ASESOR

ING. SEMINARIO ATARAMA, MARIO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

GESTIÓN EMPRESARIAL Y PRODUCTIVA

PIURA-PERÚ

2016

RESUMEN

En el trabajo de investigación se elaboró un néctar de aguaymanto (*Physalis peruviana*) y papaya (*Carica papaya L.*) con el objetivo de determinar los parámetros que debe tener el producto para cumpla con las características química, físicas, microbiológicas y sensoriales. La investigación fue experimental con el diseño DBA, se buscó la mejor combinación porcentual de pulpa de aguaymanto y papaya, evaluando 5 tratamientos: T1 (aguaymanto 40% y papaya 60%), T2 (aguaymanto 50% y papaya 50%), T3 (aguaymanto 60% y papaya 40%), T4 (aguaymanto 70% y papaya 30%) y T5 (aguaymanto 80% y papaya 20%). La población fue de 15 L de néctar distribuidos en 5 tratamientos en 3 bloques. La técnica de muestreo fue de conveniencia con 9L de muestra para medir los indicadores de pH, porcentaje de Sólidos solubles, acidez titulable, vitaminas, proteínas, análisis microbiológicos y evaluación sensorial del producto. Para análisis estadístico se utilizaron las técnicas de ANVA (F) y el análisis de comparaciones múltiples Duncan con $\alpha= 5\%$. Los resultados de los análisis físicos, químicos, nutricional y microbiológico indican que todos los tratamientos cumplen con la NTP, en la evaluación sensorial T2 fue el más aceptable en las características como color (4.33), apariencia (4.27) y aceptabilidad general (4.17), siendo su composición nutricional 0,14% de proteínas y 14,82 mg/100ml de vitamina C, en su formulación se empleó 50% de papaya, 50% de aguaymanto, 2,5L de agua/L de pulpa, 0,2% de CMC y 0,025% de conservante, su costo de producción fue de S/. 1.099 por envase de 300ml.

Palabras Claves: Néctar y parámetros

ABSTRACT

In the research work nectar aguaymanto (*Physalis peruviana*) and papaya (*Carica papaya* L.) was developed with the objective of determining the parameters must have the product to meet the chemical, physical, microbiological and sensory characteristics. The research was experimental with DBA design, the best percentage combination of pulp aguaymanto and papaya sought, evaluating 5 treatments: T1 (aguaymanto 40% and papaya 60%), T2 (aguaymanto 50% and papaya 50%), T3 (aguaymanto 60% and 40% papaya), T4 (aguaymanto 70% and 30% papaya) and T5 (aguaymanto 80% and 20% papaya). The population was 15 L nectar distributed in 5 treatments in 3 blocks. The sampling technique was convenience sample with 9L indicators to measure pH, soluble solids, titratable acidity, vitamins, proteins, microbiological analysis and sensory evaluation of the product. For statistical analysis techniques ANOVA (F) and Duncan multiple comparison analysis with $\alpha = 5\%$ were used. The results of physical, chemical, nutritional and microbiological analyzes indicate that all treatments meet the NTP, in sensory evaluation T2 was the most acceptable characteristics such as color (4.33), appearance (4.27) and overall acceptability (4.17) , and its nutritional composition 0.14% protein and 14.82 mg / 100ml of vitamin C in their formulation 50% of papaya, 50% of aguaymanto, water 2.5L / L pulp, 0.2 was used % CMC and 0.025% preservative, its production cost was S / . 1,099 per container of 300ml.

Keywords: Nectar and parameters