

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA**  
**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL**  
**DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**



**“EFECTO DE LOS ADITIVOS PARA LA  
CONSERVACIÓN DE UN ATOMIZADO DE  
PALTA DE LA VARIEDAD FUERTE  
(*Persea americana*)”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL  
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

**AUTORES:**

- **Bach. YAMILA YULI HERRERA VELÁQUEZ**
- **Bach. WILMER ENRIQUE VALERIO ISIDRO**

**ASESOR:**

**M. Sc. AUGUSTO CASTILLO CALDERÓN**

**NUEVO CHIMBOTE – PERÚ**

**2011**

## RESUMEN

Con el fin de preservar la palta (*Persea americana*) manteniendo sus características organolépticas se estudió los efectos de los aditivos en la conservación del atomizado de palta de la variedad fuerte.

Para la obtención del atomizado de palta se realizó las siguientes operaciones el fruto fue lavado, descascarado, eliminada la semilla y se sumergió en una solución de ácido cítrico al 0.3 % para evitar el pardeamiento enzimático. Una vez obtenida la pulpa se realizó el pulpeado y se mezcló con solución de aditivos alimentarios como bisulfito de sodio, antioxidantes BHT, BHA y como sinérgico ácido ascórbico en diversas concentraciones, para el proceso de secado se utilizó como coadyuvante de secado maltodextrina con un equivalente dextrosa DE 10 en 20% en relación al peso de la pulpa. Para la transformación en polvo se utilizó un secador por aspersion a una temperatura del aire de 150°C- 160°C y de salida a 70°C- 80°C con un flujo de alimentación de 1.44 Lt/hr. El producto obtenido de los tratamientos fue envasado en bolsas de polietileno de alta densidad transparente y almacenado en condiciones ambientales, este almacenamiento se realizó por un periodo de 30 días.

El atomizado de palta cv fuerte que reúne las mejores resultados consta de las siguientes características fisicoquímicas: humedad 1.36%, lípidos 54.8% (en base seca), índice de peróxidos 15.54 meq O<sub>2</sub>/Kg de lípido, color con un IC de - 4.03 y una buena reconstitución.

Después del almacenamiento se procedió a evaluar el producto mediante un análisis sensorial se utilizó el test de ordenamiento o Ranking se considero para este análisis 3 atributos color, olor y sabor; la puntuación fue de orden ascendente. Se aplicó un análisis de varianza de un solo factor obteniéndose que los tratamientos son significativos a un nivel de confianza del 95%, para determinar cuál de los tratamientos es el mejor se utilizó la prueba de diferencia mínima significativa LSD de Fisher.

En cuanto al atributo Color el tratamiento E6 obtuvo las mejores puntuaciones seguidamente del tratamiento E3. Al evaluar el olor y sabor el tratamiento E6 es el que presenta mejores resultados.