

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

Facultad de Ciencias de la Salud
Escuela Profesional de Nutrición Humana



Una Institución Adventista

“Aceptabilidad de una bebida de cereales andinos (Quinoa, Kiwicha, Cañihua) y muña (*Minthostachys mollis*), endulzada con stevia (*Stevia rebaudiana* B.) y panela (*Saccharum officinarum* L)”

Por:

Gaby Bravo Merlo
Tammy Teresa Tambo Gárate

Asesor:

Lic. Yaquelin Eveling Calizaya Milla

Lima, 02 del 2019

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL INFORME DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

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

DECLARO:

Que el presente informe de investigación titulado: “Aceptabilidad de una bebida de cereales andinos (Quinoa, Kiwicha, Cañihua) y muña (*Minthostachys mollis*), endulzada con stevia (*Stevia rebaudiana* B.) y panela (*Saccharum officinarum* L)” constituye la memoria que presenta los bachilleres Gaby Bravo Merlo y Tammy Teresa Tambo Gárate, para aspirar al grado de bachiller 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 09 de julio del año 2019.



Lic. Yaquelin Eveling Calizaya Milla

“Aceptabilidad de una bebida de cereales andinos (Quinua, Kiwicha, Cañihua) y muña (Minthostachys mollis), endulzada con stevia (Stevia rebaudiana B.) y panela (Saccharum officinarum L)”

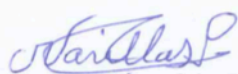
Informe del trabajo investigación

Presentado para optar por el grado de bachiller de Nutrición Humana

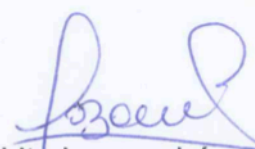
JURADO CALIFICADOR



Lic. Jacksaint Saintila
Presidente



Mg. Maria Elena Varillas Lermo
Vocal



Lic. Tabita Lozano López
Secretaria



Lic. Yaquelin Eveling Calizaya Milla
Asesora

Lima, 2 de diciembre del 2019

RESUMEN

El objetivo de esta investigación es determinar la aceptabilidad de una bebida a base de cereales andinos y muña para obtener una bebida fuente de calcio. El presente estudio incluyó a 50 estudiantes de las distintas carreras de la Universidad Peruana Unión, se les dio a degustar 3 bebidas a base de cereales (quinua, cañihua y kiwicha), con distintas concentraciones de muña (M1 1.3%, M2 1.7%, M3 3.3%). Se utilizó el método Just About Right (JAR) para evaluar la influencia de los 4 atributos sensoriales (color, espesor, sabor, olor) y la aceptación de las bebidas. Los consumidores contestaron a través de una boleta de evaluación. Para el análisis estadístico se usó el software Minitab. Se obtuvo un nivel de aceptación de 52% para la muestra M1, 42% M2 y 6% M3, mostrando un mayor porcentaje de aceptación en la bebida con menor concentración de muña, no obstante, la bebida que calificaba como fuente de calcio obtuvo el menor porcentaje de aceptación. En conclusión, a medida que disminuye la concentración de muña se evidencia una mayor aceptabilidad de la bebida en los consumidores.

Palabras clave: Calcio; quinua, cañihua, kiwicha, muña; aceptabilidad.

ABSTRACT

The objective of this research is to determine the acceptability of a drink based on Andean cereals and muña to obtain a source of calcium drink. The present study included 50 students of the different careers of the Peruvian United University, they were given to taste 3 cereal-based drinks (quinoa, cañihua and kiwicha), with different concentrations of muña (M1 1.3%, M2 1.7%, M3 3.3%). The Just About Right (JAR) method was used to assess the influence of the 4 sensory attributes (color, thickness, taste, smell) and the acceptance of beverages. Consumers answered through an evaluation ballot. For the statistical analysis the Minitab software was used. An acceptance level of 52% was obtained for the sample M1, 42% M2 and 6% M3, showing a higher percentage of acceptance in the beverage with lower concentration of muña, however, the beverage that qualified as a source of calcium obtained the lower acceptance rate. In conclusion, as the concentration of muña decreases there is a greater acceptability of the drink in consumers.

Keywords: calcium; quinoa, cañihua, kiwicha, muña; acceptability.