



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DE ICA

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE ICA

**FACULTAD DE INGENIERÍA, CIENCIAS Y
ADMINISTRACIÓN
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

INVESTIGACIÓN INSTITUCIONAL

Mejoramiento de la formulación de la galleta con sustitución de la
harina de trigo por harina de orujo en 15, 17.5 y 20%

Presentado por:

MARITZA BARRIGA SANCHEZ

Chincha, 2023

Resumen

El objetivo es elaborar la galleta con sustitución de la harina de trigo por harina de orujo en 15, 17.5 y 20%, para ajustar la formulación base del estudio realizado en el 2022-2. Se mejorará el sabor y textura en función a los comentarios, puntajes sensoriales y los resultados de los análisis fisicoquímicos de la galleta, de tal manera que se logre la mejora en la calificación sensorial de la galleta con orujo de uva con sustitución de parte de la harina de trigo, libre de octógonos en el contenido de azúcar y grasa saturada, según lo establecido en las normas oficiales. Además, se realizará el análisis microbiológico para asegurar la inocuidad del producto. El orujo de uva quebranta que se utilizará será el residuo obtenido luego de la producción del pisco.