



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 orujo de uva,
libre de octógonos referido al contenido de azúcar y grasas
saturadas**

Presentado por:

MARITZA BARRIGA SANCHEZ

Chincha, 2023

Resumen

El objetivo es elaborar la galleta con una formulación mejorada, es decir, con la formulación ajustada en base al 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 como 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. El orujo de uva quebranta que se utilizará será el residuo obtenido luego de la producción del pisco.

En el Perú ya existen normas que prohíben la quema de residuos agroindustriales, pero muchos no cumplen y continua la quema causando contaminación ambiental.