



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DE ICA

FACULTAD DE INGENIERÍA, CIENCIAS Y ADMINISTRACIÓN

PROGRAMA ACADÉMICO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INVESTIGACIÓN INSTITUCIONAL

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Ciencias y tecnología de alimentos

INFORME PROYECTO

**Formulación aceptable sensorialmente de galleta con orujo de uva, libre de
octógonos referido al contenido de azúcar"**

DOCENTE INVESTIGADOR

MARITZA ELIZABETH BARRIGA SANCHEZ

CÓDIGO ORCID N° 0000-0001-8146-0575

CHINCHA ALTA, ICA-PERÚ

2022

Resumen

El objetivo es lograr la elaboración de una galleta aceptable sensorialmente que contenga orujo de uva como sustitución de un porcentaje de la harina de trigo, libre de octógonos en el contenido de azúcar, el orujo a utilizar será el residuo de la producción del vino o pisco. Se realizará un análisis estadístico de los datos de contenidos de azúcar y además de evaluación sensorial de aceptabilidad sensorial, se realizará la correlación.