



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DE ICA

INVESTIGACIÓN INSTITUCIONAL

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Calidad y diseño de procesos productivos

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN INSTITUCIONAL

COMPARACION DE
LA CARACTERIZACIÓN DE LA CÁSCARA DE 3 VARIEDADES
DE MANDARINA
DE CHINCHA

DOCENTE INVESTIGADOR

MARITZA ELIZABETH BARRIGA SANCHEZ

Código ORCID N°

0000-0001-8146-0575

CHINCHA ALTA, ICA-PERÚ

2024

I. Datos de identificación del proyecto.

1.1. Datos del proyecto (Título, área y línea de investigación, localización, tipo de investigación).

Título: “Comparacion de la cáscara de 3 variedades de mandarina de Chincha”

Área y Línea de investigación: Ciencias y tecnología de alimentos

Localización: Chincha-Ica

Tipo de investigación: Experimental y Correlacional

1.2. Resumen.

La mandarina es uno de los frutos cultivados y procesados en Chincha, llegando a exportarlos en forma fresca y mermelada, pero a la vez se genera residuos de cáscara que no es aprovechada. El objetivo de este trabajo es compoasar la caracterización de la cascara de una de las variedades de mandarina cosechada y procesada en la ciudad de Chincha, para ello, se realizará el secado de la cascara y posteriormente los análisis fisicoquímicos como la composición química, determinación de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante, también análisis microbiológico para conocer la viabilidad sanitaria al utilizar este residuo agroindustrial..

II. Descripción del proyecto.

2.1. Planteamiento del Problema de Investigación

2.1.1. Situación problemática.

La producción de mandarina en Chincha fue de 160,307 y 158, 929.75 toneladas y el % de producción nacional correspondió a 25.12 y 27.8 % en el 2022 y 2023 respectivamente, en el perfil productivo regional del Midagri la mandarina es el cultivo principal de Chincha con un valor bruto de 30.9 y 27.8 % en el 2022 y 2023 respectivamente.

En este trabajo se buscará información relacionada al uso que le da la industria a los residuos de mandarina en Chincha, luego de la producción de mermelada y otras presentaciones alimenticias

El desconocimiento de los nutrientes y de la capacidad antioxidante de la cascara de mandarina continúa debido a que faltan trabajos de investigación. Probablemente una alternativa de utilización podría ser como cascara confitada o seca, o talvez el aceite esencial, sería importante tener información de los macro y micronutrientes minerales, composición proximal,