



U N I V E R S I D A D
AUTÓNOMA
D E I C A

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE ICA
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN

INVESTIGACIÓN INSTITUCIONAL

Caracterización de la cáscara de 3 variedades de
mandarina de Chincha

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
CALIDAD Y DISEÑO DE PROCESOS PRODUCTIVOS

Presentado por:

MARITZA BARRIGA SANCHEZ

Chincha, 2024

Resumen

El objetivo es determinar los contenidos de nutrientes minerales, fibra, capacidad antioxidante del residuo generado en la producción de mermelada y otros productos de mandarina de Chíncha, con la finalidad de promover su potencial utilización en productos alimenticios, como productos de panadería, aceite esencial entre otros. Primero se deshidratará la cáscara de mandarina, molerá, pasará por un tamiz, luego se determinará el contenido de proteína, fibra dietaria, compuestos fenólicos y la capacidad antioxidante de la cáscara de mandarina. También se realizará la extracción de aceite de cáscara de mandarina con CO₂ supercrítico. Se realizará las comparaciones de los nutrientes minerales, fibra dietaria y capacidad antioxidante de la cáscara, utilizando el análisis de varianza, la prueba de comparaciones múltiples y la prueba T de student con el programa Minitab. Finalmente se determinará la capacidad funcional del aceite obtenido con CO₂ supercrítico de la cáscara de las 3 variedades de mandarina .