

RESUMEN

Autor [Cueva Vásquez, A.E.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título [Formulación de salsas dulces bajas de calorías](#)
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación Código Estado

Sala Tesis [Q02. C848 - T](#) EN PROCESO

Descripción 35 p. : 2 fig., 5
tablas, 15 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo Monográfico
(Ing Ind
Alimentarias)

Bibliografía Facultad : Industrias
Alimentarias

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia [SALSAS](#)
[POLIALCOHOLES](#)
[EDULCORANTES ARTIFICIALES](#)
[INGREDIENTES](#)
[GLUCOSA](#)
[PROCESAMIENTO](#)
[ANALISIS ORGANOLEPTICO](#)
[EVALUACION](#)
[PERU](#)
[SALSAS DULCES](#)
[REDUCCION DE CALORIAS](#)
[AGENTES DE CARGA](#)

Nº PE2017000539 B / M
estándar EUV Q02; Q04

El objetivo principal del presente trabajo monográfico fue describir la elaboración de una salsa dulce para helados de bajas calorías mediante la sustitución parcial de azúcar usando por povidexrosa y sucralosa. Para obtener esta nueva fórmula reducida en calorías, se empleó una formulación regular de salsas como estándar. En el capítulo III, se detallaron los fundamentos de la formulación, explicando los criterios de selección aplicados a cada ingrediente. Se determinó el uso de povidexrosa como agente de carga basándose en dos factores: su bajo aporte de calorías (una kilocaloría por gramo) y que su consumo no presenta efectos dañinos para el organismo; mientras que los polioles y la oligofruktosa presentan efectos dañinos para la salud y un

considerable aporte de calorías, respectivamente. Así mismo, basándose en estudios previos, se determinó el empleo de sucralosa como edulcorante y la cantidad a emplear se determinó calculando el equivalente de poder edulcorante respecto al patrón. Finalmente se realizó una evaluación sensorial de tipo prueba triangular para determinar si existían o no diferencias significativas entre el patrón y la nueva propuesta, cuya reducción de calorías fue del 35 por ciento aproximadamente. Se concluyó que la muestra de salsa reducida en calorías no presentó diferencias significativas respecto a la salsa regular.

Abstract

The main objective of this monographic work was to describe the elaboration of a low calorie sweet sauce for ice creams by the partial replacement of the used sugar by polydextrose and sucralose. To obtain this new reduced calorie formula, a regular formulation of sauces was used as standard. Chapter III outlined the rationale for the formulation, explaining the selection criteria applied to each ingredient. The use of polydextrose as a loading agent was determined based on two factors: it is low contribution of calories (one kilocalorie per gram) and the consumption that it does not present harmful effects for the organism; while polyols and oligofructose have harmful effects on health and a considerable contribution of calories, respectively. Also, based on previous studies, the use of sucralose as sweetener was determined and the amount to be used was determined by calculating the equivalent of sweetening power with respect to the standard. Finally, a triangular test type sensorial evaluation was carried out to determine if there were significant differences between the standard and the new proposal, whose calories reduction was approximately 35 percent. It was concluded that the sample of reduced calorie sauce did not present significant differences with respect to the regular sauce.