**RESUMEN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Autor** | [**Cussianovich Aguirre, K.A.**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/aCussianovich+Aguirre%2C+K.A./acussianovich+aguirre+k+a/-3,-1,0,B/browse) | | **Autor corporativo** | [**Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Industrias Alimentarias**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/aUniversidad+Nacional+Agraria+La+Molina%2C+Lima+%28Peru%29.++Facultad+de+Industrias+Alimentarias/auniversidad+nacional+agraria+la+molina+lima+peru+facultad+de+industrias+alimentarias/-3,-1,0,B/browse) | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Título | **Obtención y caracterización de aguadiente de 40° G.L. a partir de gaseosas y néctar de descarte** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Impreso** | Lima : UNALM, 2016 | |

**Copias**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ubicación** | **Código** | **Estado** |
| Sala Tesis | [**Q02. C88 - T**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/cQ02.+C88+-+T/cq++++02+c88+t/-3,-1,,E/browse) | EN PROCESO |
| |  |  | | --- | --- | | **Descripción** | 110 p. : 13 fig., 33 cuadros, 66 ref. Incluye CD ROM | | **Tesis** | Tesis (Ing Ind Alimentarias) | | **Bibliografía** | Facultad : Industria Alimentarias | | **Sumario** | Sumarios (En, Es) | | **Materia** | [**CARACTERIZACION DE AGUARDIENTES**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dCARACTERIZACION+DE+AGUARDIENTES/dcaracterizacion+de+aguardientes/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**EFECTO DEL ACONDICIONAMIENTO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dEFECTO+DEL+ACONDICIONAMIENTO/defecto+del+acondicionamiento/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**GASEOSAS DE DESCARTE**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dGASEOSAS+DE+DESCARTE/dgaseosas+de+descarte/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**GASEOSAS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dGASEOSAS/dgaseosas/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**JUGO DE FRUTAS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dJUGO+DE+FRUTAS/djugo+de+frutas/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**AGUARDIENTES**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dAGUARDIENTES/daguardientes/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**SACCHAROMYCES CEREVISIAE**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dSACCHAROMYCES+CEREVISIAE/dsaccharomyces+cerevisiae/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**PROPIEDADES FISICOQUIMICAS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dPROPIEDADES+FISICOQUIMICAS/dpropiedades+fisicoquimicas/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**FERMENTACION ALCOHOLICA**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dFERMENTACION+ALCOHOLICA/dfermentacion+alcoholica/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**RENDIMIENTO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dRENDIMIENTO/drendimiento/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**EVALUACION**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dEVALUACION/devaluacion/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**PERU**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dPERU/dperu/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**NECTARES DE DESCARTE**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dNECTARES+DE+DESCARTE/dnectares+de+descarte/-3,-1,0,B/browse) | | **Nº estándar** | PE2016000585 B / M EUVZ Q02 | | | |

**RESUMEN**

Se investigó la obtención de aguardiente a partir de gaseosas y néctar de descarte mediante un proceso de fermentación alcohólica y posterior destilación. Para llevar a cabo la fermentación alcohólica, se trabajaron dos mostos para cada bebida de descarte y de la mezcla de ellas. Uno de los mostos fue fermentado directamente sin acondicionamiento, mientras que el otro mosto fue acondicionado (corregido a pH 4.5 y se le adicionó 0.2 g/l de fosfato de amonio). Todos los mostos de cola negra y néctar de manzana, con y sin acondicionamiento, fermentaron completamente, mientras que el mosto de cola amarilla en ninguno de los casos alcanzó una completa fermentación. Esta diferencia puede ser debida a que la cola amarilla presentó un contenido de 0.2596 g/l de benzoato de sodio, el cual es un inhibidor levaduras. Por otro lado, la mezcla (cola negra, cola amarilla y néctar de manzana) logró una completa fermentación, al ser acondicionada. El análisis estadístico del grado alcohólico de los mostos fermentados, indicó que no existen diferencias significativas entre los mostos sin y con acondicionamiento, para el caso de cola negra y néctar de manzana; mientras que, en el caso de la mezcla y la cola amarilla, si hubo diferencias significativas, obteniéndose un mayor grado alcohólico con el acondicionamiento, en ambos casos. Los rendimientos de aguardiente (40 ºG.L.) obtenidos a partir de la cola negra, néctar de manzana y de la mezcla fueron de 16.6, 11.8 y 12.5 por ciento, respectivamente.

**Palabras claves:** Bebidas descarte, Aguardiente, Acondicionamiento, Rendimiento.

**SUMMARY**

A process to obtain hard liquor from the discard or waste beverages like soda and apple nectar was investigated. The process starts with an alcoholic fermentation and a subsequent

distillation. For each sample two treatments were used to carry out the alcoholic fermentation. One treatment consisted in the direct fermentation of the samples while the other adjust pH to 4.5 and added 0.2 g/l of ammonium phosphate. Except the yellow soda, all the samples with both treatments reached a complete fermentation. This difference may be due to the containing of the yellow soda of 0.2596 g/l of sodium benzoate, which is a yeast inhibitor. On the other hand, the sample that consists on a mixture of yellow and black soda and apple nectar, reached a complete fermentation when the treatment that adjust pH and added nutrients was applied. The statistical analysis of the alcoholic grade of the fermented samples indicated that there are no significant differences between the two treatments in the case of the black soda and the apple néctar, whereas in the case of the mixture and the yellow soda there were significant differences obtaining higher alcohol content with the treatment that adjust the pH and added nutrients. The yields of hard liquor 40 ºG.L. obtained from black soda, apple néctar and the mixture were 16.6, 11.8 and 12.5 percent respectively.

**Keywords:** Discard beverages, Hard liquor, Treatments, Yield.