

## RESUMEN

Autor [Alzamora Pinao, N.D.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título **La cristalización como defecto en los helados de crema**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q02. A49 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	41 p. : 7 fig., 13 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">HELADO</a> <a href="#">PROCESAMIENTO</a> <a href="#">CRISTALIZACION</a> <a href="#">CONGELACION</a> <a href="#">ANALISIS ORGANOLEPTICO</a> <a href="#">CALIDAD</a> <a href="#">PREFERENCIAS ALIMENTARIAS</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">HELADOS DE CREMA</a>	
Nº estándar	PE2018000312 B / M EUV Q02	

La industria de los helados se enfrenta cada día a las exigencias de los consumidores, quienes demandan productos con mejor calidad, es en este sentido que las industrias enfocan sus esfuerzos en asegurar la satisfacción de los consumidores ya que el mercado es cada vez más competitivo. Para el caso de la comercialización de helados, la industria tiene un desafío extra: la cadena de frío. La complejidad de depender de la cadena de frío radica en mantener constantes las condiciones de temperatura ya que los helados son productos altamente sensibles a las fluctuaciones, esto acompañados por buenas prácticas de manipulación al momento de la carga, descarga, distribución y venta del producto asegurarán la calidad del helado evitando la formación de cristales de gran tamaño que modifican la textura y apariencia en desmedro de su calidad. El tema se aborda desde el punto de vista de proceso, donde se entiende que la cristalización es una etapa necesaria en el proceso de producción, pero debe mantenerse bajo control ya que existen otras variables de operación que influyen en el resultado final de los cristales y en nuevas estrategias para asegurar la calidad del producto. Desde el punto de vista de desarrollo de nuevas formulaciones se consideran opciones como la adición de productos estabilizantes o el cálculo de los componentes lácteos en la receta. El desafío de la industria es encontrar el balance entre la calidad del producto terminado, midiendo propiedades físicas del producto y aceptabilidad del consumidor; sobre todo en el proceso de cristalización. Este panorama general marca la dirección de las buenas prácticas de fabricación y buenas prácticas logísticas de los helados, proponiendo nuevas estrategias que se dirigen hacia el beneficio y aceptabilidad de los consumidores.

## **Abstract**

The ice cream industry faces every day the demands of consumers, who demand products with better quality, it is in this sense that industries focus their efforts on ensuring the satisfaction of consumers as the market is increasingly competitive. For the case of the commercialization of ice cream, the industry has an extra challenge: the cold chain. The complexity of depending on the cold chain lies in maintaining constant temperature conditions since ice cream products are highly sensitive to fluctuations, this accompanied by good handling practices at the time of loading, unloading, distribution and sale of the product will ensure the quality of the ice cream avoiding the formation of large crystals that modify the texture and appearance to the detriment of its quality. The subject is approached from the process point of view, where it is understood that crystallization is a necessary stage in the production process, but it must be kept under control since there are other operating variables that influence the final result of the crystals and in new strategies to ensure the quality of the product. From the point of view of developing new formulations, options such as the addition of stabilizing products or the calculation of dairy components in the recipe are considered. The challenge of the industry is to find the balance between the quality of the finished product, measuring physical properties of the product and consumer acceptability; especially in the crystallization process. This overview marks the direction of good manufacturing practices and good logistic practices of ice cream, proposing new strategies that are directed towards the benefit and acceptability of consumers