|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**  **BIBLIOTECA GENERAL**  **FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRAFICO DE TESIS** | | |
| **Facultad:** | Facultad de Ciencias Agropecuarias, Recursos Naturales y del Ambiente | |
| **Carrera:** | Escuela de Ingeniería Agroindustrial | |
| **https://cdn2.iconfinder.com/data/icons/designers-and-developers-icon-set/32/ok_round_button-512.pngTesis de Grado: Proyecto de Titulación:**  xxxxx | | |
| **Título:** | | |
| Evaluación de la vida útil de maíz tierno (Z*ea mays*) mínimamente procesado, utilizando dos tipos de embalaje | | |
| **Autor o Autores** | | |
| Rojas Linares Mauricio Daniel | | |
| **Colaboradores:** | | |
|  | | |
| **Entidad que asupicio la Tesis o el Proyecto de titulación** | | |
|  | | |
| https://cdn2.iconfinder.com/data/icons/designers-and-developers-icon-set/32/ok_round_button-512.png **Finaciamiento: SI NO**  x | | |
| **Fecha de entrega de la tesis:** | | 19 Julio del 2016 |
| **Grado Académico a Obtener:** | | Igueniero Agroindustrial |
| **Resumen:** | | |
| Este proyecto de investigación fue desarrollado en la Universidad Estatal de Bolívar, Carrera de Ingeniería Agroindustrial, se evaluó la vida útil de maíz tierno (Z*ea mays*) de la variedad INIAP 111 “Guagal Mejorado” mínimamente procesado utilizando dos tipos de embalaje (poli cloruro de vinilo y polietileno de baja densidad); sometido a tres tiempos de pre cocción: 15, 20 y 25 minutos y 2 temperaturas de pre cocción: 60 y 65 °C para prolongar su tiempo de vida útil; el mismo que fue evaluado sometiendo los 24 tratamientos a mediciones experimentales de pH, acidez, grados Brix y peso durante 9 días de almacenamiento a temperaturas de refrigeración (4°C).  Los datos fueron encontrados dentro de los parámetros normales según datos reportados en bibliografía. Además se contrastó con análisis microbiológicos de *E coli* y mohos y levaduras, resultados que se encontraban dentro de la normas técnicas ecuatorianas INEN. Las tablas de análisis de varianza obtenidas han sido consideradas de acuerdo a la referencia de análisis de los días 1, 5 y 9 de almacenamiento; indicando que, todos los tratamientos se encontraban dentro de los parámetros normales establecidos en bibliografía. Con las tablas ADEVA en común los resultados son los siguientes: el tratamiento fue A3B2C2 correspondiste a: 25 minutos de pre cocción + embalaje de PVC + 65°C de temperatura de pre cocción siendo el mejor en relación a lo evaluado por los catadores, conservando de forma óptima las características físicas, químicas y microbiológicas.  El análisis de costo beneficio permitió establecer que al aplicar este tratamiento a una cantidad de 500 gramos de maíz se obtiene un beneficio de 1.20 USD. | | |
| **Abstract:** | | |
| This research project was developed at the State University of Bolivar, in Agroindustrial Engineering, in which the life of sweet corn (Zea mays) variety INIAP 111 "Guagal Mejorado" minimally processed using two types of packaging (polyvinylchloride and low density polyethylene); underwent three pre cooking times: 15, 20 and 25 minutes and two pre cooking temperatures: 60 and 65 ° C to prolong their useful life; the same was evaluated by subjecting 24 treatments to experimental measurements of pH, acidity, Brix and weight for 9 days storage at refrigeration temperatures (4 ° C).  These data were within normal parameters according to data reported in literature. It also contrasted with microbiological analysis of E coli and yeast and mold, results were within the Ecuadorian INEN technical standards. Tables ADEVA obtained were considered with reference analysis on days 1, 5 and 9 of storage; in which all treatments were within normal parameters established in literature. Which the ADEVA tables had in common that the treatment was A3B2C2 correspondent to 25 minutes of pre cooking + packaging PVC + 65 ° C temperature pre cooking was the best in relation to assessed by the tasters and retaining better the physical, chemical and microbiological characteristics. | | |

