



**FACULTAD DE INGENIERÍA ARQUITECTURA Y
URBANISMO**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

TESIS

**"EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA TEMPERATURA Y
TIEMPO DE AÑEJAMIENTO ARTIFICIAL EN LA CALIDAD
CULINARIA DE ARROZ (*Oryza sativa*)"**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

Autor (es):

**Bach. Pisfil Fernández Darwin José
(<https://orcid.org/0000-0003-4901-772X>)**

Asesor:

**Ing. Símpalo López Walter Bernardo
(<https://orcid.org/0000-0001-9930-3076>)**

Línea de Investigación:

Infraestructura, Tecnología y Medio Ambiente

**Pimentel- Perú
2021**

"EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE AÑEJAMIENTO ARTIFICIAL EN LA CALIDAD CULINARIA DE ARROZ (*Oryza sativa*)"

"EVALUATION OF THE EFFECT OF TEMPERATURE AND ARTIFICIAL AGING TIME ON THE CULINARY QUALITY OF RICE (*Oryza sativa*)"

Darwin Pisfil Fernández¹

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo evaluar el tiempo y temperatura de añejamiento artificial del arroz extra (Nir), teniendo como variables independientes el tiempo (19, 21 y 23 horas) y Temperatura (72, 75y 78 °C), y como variable dependiente las características física y organoléptica del arroz después del añejamiento artificial como humedad, blancura, % quebrado, % tiza, % Mancha y rendimiento de cocción. Se aplicó un diseño factorial con 3 niveles. Se concluye que un proceso de añejamiento artificial con tiempo de 23 horas y temperatura de 78°C permite tener un arroz con características físicas y organolépticas de un arroz añejo natural y un rendimiento de cocción de 199%.

Palabras Claves: *Arroz, añejamiento artificial, tiempo, temperatura, rendimiento de cocción.*

ABSTRACT

The present research aimed to evaluate the time and temperature of artificial aging of the extra rice (Nir), having as independent variables time (19, 21, and 23 hours) and Temperature (72, 75, and 78 ° C), and as a variable dependent on the physical and organoleptic characteristics of the rice after artificial aging such as humidity, whiteness, % cracked, % chalk, % Stain and cooking performance. A factorial design with 3 levels was applied. It is concluded that an artificial aging process with a time of 23 hours and a temperature of 78 ° C allows us to have rice with physical and organoleptic characteristics of a natural aged rice and a cooking yield of 199%.

Keywords: *Rice, artificial aging, time, temperature, cooking performance.*

¹*Adscrita a la Escuela Académica Profesional de Ingeniería Agroindustrial y Comercio Exterior. Ingeniería, Arquitectura y Urbanismo. Estudiante. Universidad Señor de Sipán., Pimentel. Lambayeque. Perú, email: pfernandezdarwi@crece.uss.edu.pe.*