

AGRADECIMIENTO



**FACULTAD DE INGENIERIA,
ARQUITECTURA y URBANISMO**

**ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE INGENIERIA
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**TESIS PARA OPTAR POR EL TITULO PROFESIONAL DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**“FORMULACIÓN DE UNA CERVEZA TIPO LAGER SABORIZADA CON
ZUMO DE GRANADA (*Punica granatum*), LAMBAYEQUE-2015”**

Autor(es):

Rosalín Viviana Fuentes Segura
Delia Marily Yovana Montero Núñez

Asesor(es):

Ing. Liz Amelia Juanitaflor Cabrera

Pimentel-Perú

2015

RESUMEN

El objetivo principal de esta tesis es formular una cerveza tipo lager saborizada con zumo de granada, se consideró investigar cual es la problemática en el consumo de granada y como es que se podría manipular la granada para un mayor consumo y que más que con una bebida altamente consumida en el mundo como la cerveza tipo lager. En tanto la investigación es fundamentada en todo lo que se refiere a la cerveza, como su origen, importancia, nutrientes, la descripción de los insumos y proceso de la cerveza, y la importancia de las cervezas saborizadas con otros tipos de frutas. Detallamos las variables dependiente e independientes para la identificación de datos que se investigó para llegar a la formulación de cerveza saborizada con zumo de granada adecuada, se utilizó programas y métodos estadísticos: Excel, Design Expert 8.0 y los métodos estadísticos, escala hedónica y el método tukey que nos ayudaron a encontrar cual es el porcentaje adecuado que se utilizara de zumo de granada al mezclar con cerveza tipo lager. Dado que los resultados que obtuvimos por los programas y métodos utilizados, determinaron un mayor puntaje en el 23% de zumo de granada que se agregó a la cerveza, al realizarse el análisis sensorial a este porcentaje de zumo de granada las características del producto fueron: color rojo violáceo, sabor agridulce, aroma agradable, textura líquida, y apariencia en general adecuada, por lo cual se consideró el porcentaje más adecuada para el consumo.