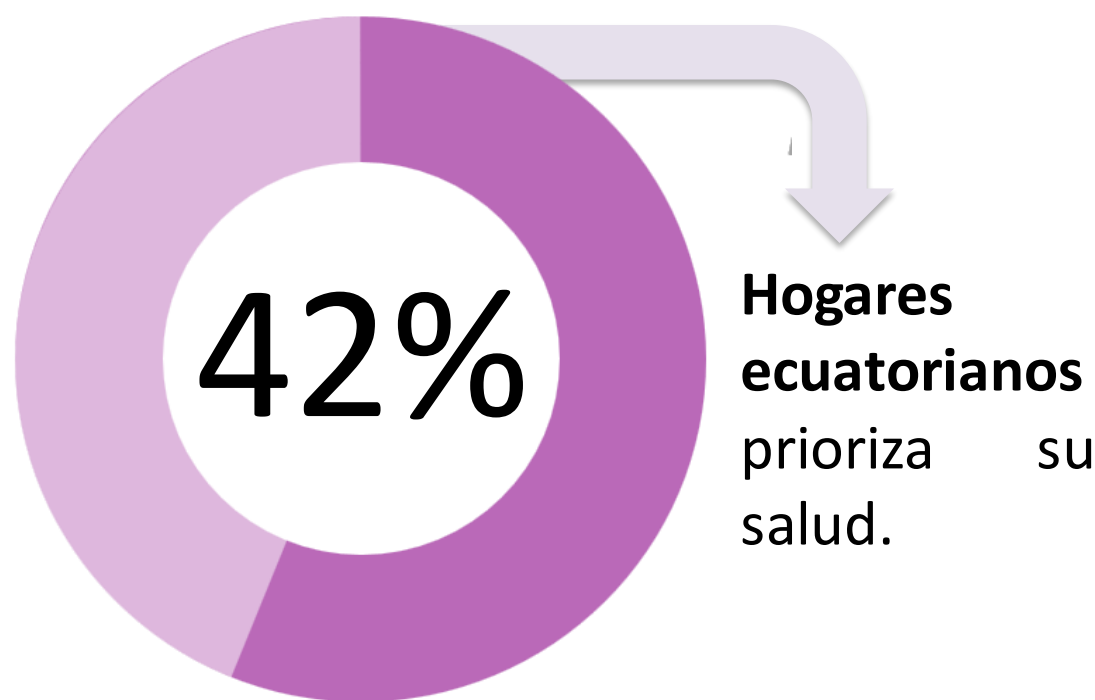


Diseño de una barra de cereal de contenido proteico mejorado y potencialmente funcional

PROBLEMA

En Ecuador se ha evidenciado un **cambio en los hábitos de consumo** a causa de la pandemia, prefiriendo productos con incorporación de ingredientes naturales y una menor proporción de colorantes y conservantes. No obstante, la oferta de productos saludables industrializados sigue siendo limitada. Por lo tanto, las industrias alimentarias se han visto en la necesidad de diversificar el portafolio de sus productos debido a las **nuevas tendencias de consumo saludable**.



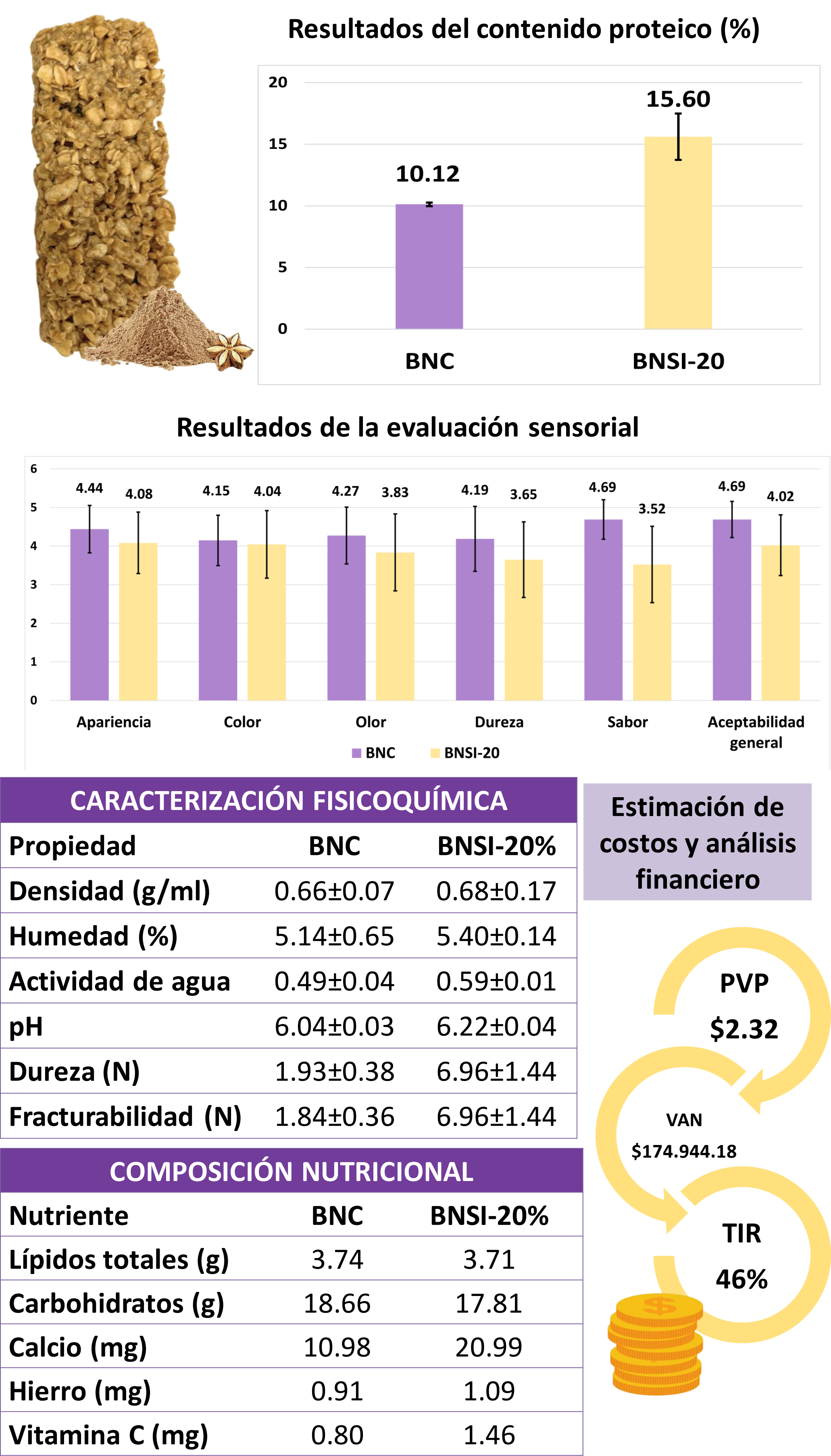
OBJETIVO GENERAL

Obtener una barra de cereal de contenido proteico mejorado y aceptabilidad sensorial a través de la incorporación de nuevos ingredientes con alto perfil nutricional y funcional, para la diversificación de alternativas alimentarias saludables.

PROPUESTA



RESULTADOS



CONCLUSIONES

- Se logra desarrollar una barra de cereal con un contenido proteico del 15.60% al incorporar harina de sachu inchi en una proporción del 20%. Este hallazgo demuestra la eficacia de la harina de sachu inchi como un ingrediente vegetal para aumentar significativamente el nivel de proteínas en el producto.
- La barra de cereal con harina de sachu inchi adicionada al 20% posee propiedades fisicoquímicas características de un producto de este tipo, donde los niveles de densidad, humedad y actividad de agua evaluados no presentan diferencias con el control. No obstante, el pH es ligeramente superior. En cuanto a la textura también presenta incrementos significativos de dureza y fracturabilidad al adicionar la nueva harina.
- El 79.2% de los jueces califica con un puntaje satisfactorio de "me gusta y "me gusta mucho" en la aceptabilidad general al evaluar la barra de cereal con 20% de adición de harina de sachu inchi, indicando que tiene un buen potencial para diversificar la oferta de productos saludables, novedosos y funcionales en el mercado nacional.
- El precio de venta al público (PVP) estimado es de \$2.32 por cada caja que contiene 6 unidades de barras, situándose dentro del rango de precios del mercado ecuatoriano. Esto demuestra que el producto es comercialmente competitivo dentro del mercado nacional.