

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

**ESCUELA DE POSTGRADO**

**MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**



**ENRIQUECIMIENTO DE YOGURT NATURAL CON EXTRACTO DE  
ANTOCIANINAS DE ZANAHORIA MORADA (*Daucus carota.L*).**

**Tesis presentada por:**

Br. JESUS CAMERO DE LA CUBA.

**Para optar al grado académico de:**

MAGÍSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
DE ALIMENTOS

**ASESOR:**

Ing. M.Sc. MIGUEL H. ARAPA DAVALOS

**CUSCO - 2016.**

## RESUMEN

Se formuló un yogur natural, enriquecido con extracto de antocianinas un pigmento natural obtenido de Zanahoria morada (*Daucus carota.L*) el cual se obtuvo mediante la técnica de extracción por etanol acidulado. Se formularon tres concentraciones de 50, 75 y 100 mg de extracto de antocianinas de Zanahoria morada (*Daucus carota.L*) en 100 ml de yogurt. A las tres formulaciones se le realizaron pruebas de capacidad antioxidante por el método de ABTS, en los días 0 y 16. Se evaluó la calidad del producto mediante una evaluación sensorial con 20 panelistas no entrenados al yogurt enriquecido con las diferentes concentraciones de extracto de antocianinas, caracterizándolo con 5 parámetros: apariencia, color, sabor, acidez y aceptabilidad general, resultando como el más aceptado en todos los atributos la formulación de 100mg de extracto de antocianinas de zanahoria morada /100ml de yogurt natural.

En la evaluación de la capacidad antioxidante mediante el método del ABTS, el yogurt con 100 mg de extracto de antocianinas en 100ml de yogurt presentó la mayor capacidad antioxidante en equivalentes Trolox de 0,497 ug/ml de yogurt para el primer día y 1,007 ug/ ml de yogurt para el día 16.

**Palabras claves:** antioxidante, zanahoria morada, yogurt