

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN ALIMENTOS

TEMA:

DETERMINACION DE LA VIDA ÚTIL DEL MANGO FRESCO
VARIEDAD EDWARD A TEMPERATURA AMBIENTE Y DE
REFRIGERACION (15°C)

SEMINARIO DE GRADUACIÓN

PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNOLOGO EN ALIMENTOS

PRESENTADO POR:

ALEX ARREAGA

NORBERTO VINUEZA

GUAYAQUIL-ECUADOR

2009-2010

DECLARACIÓN EXPRESO

“La responsabilidad del contenido de este Seminario de Graduación, nos corresponde exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL”

(Reglamento de Graduación de la ESPOL).

Alex Arreaga González

Norberto Vinueza Cuzco

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

MSc. Carlos Poveda.

DELEGADO

Med. Ana María Costa.

DIRECTOR DEL PROYECTO

ÍNDICE GENERAL

TEMAS	PAGS.
Resumen_____	1
Introducción_____	2
CAPITULO I	
Problema a resolver_____	3
Justificativos de la investigación_____	3
Objetivos de la Investigación_____	4
Hipótesis_____	4
Marco referencial _____	5
Valor nutritivo_____	7
Enfermedades y Plagas que atacan al mango_____	8
CAPITULO II	
Metodología_____	9
Cronograma de Trabajo._____	10
Cuadro de Cronograma de Prueba_____	10
Fundamentos y Análisis._____	11
Determinación de °Bx._____	11
Determinación de pH._____	12
Determinación de Acidez_____	13.
Determinación de Mohos y de Levaduras_____	15
Análisis de evaluación Sensorial_____	15
Escala Hedónica_____	15

CAPITULO III

Resultados Obtenidos	18
Pruebas Fisicoquímicas.	18
Grado Brix	18
Análisis de pH	21
Porcentaje de acidez	24
Textura de Mango	27.
Análisis de mohos y levadura	30
Análisis de Evaluación Sensorial	32
Análisis de Varianza del mango a temperatura ambiente y refrigeración	33
Resultados Obtenido	39
Conclusión	40
Recomendación	41
Bibliografía	42
Anexos	43
CODEX STAN 184-1993	44
Fotos del Mango Eduard	50