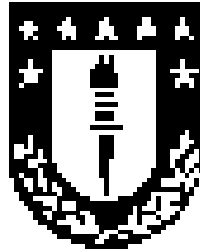


**UNIVERSIDAD DE CONCEPCION  
FACULTAD DE AGRONOMIA**



**INCORPORACION DE AVELLANA CHILENA  
(*Gevuina avellana* Mol.) A MANJAR AMOLDADO ARTESANAL**

**POR**

**MARGARITA DEL PILAR HOMAZABAL QUEZADA**

**MEMORIA PRESENTADA A LA FACULTAD  
DE AGRONOMIA DE LA UNIVERSIDAD DE  
CONCEPCION PARA OPTAR AL TITULO  
DE INGENIERO AGRONOMO**

**CHILLAN – CHILE**

**2005**

## **INCORPORACION DE AVELLANA CHILENA (*Gevuina avellana* Mol.) A MANJAR AMOLDADO ARTESANAL.**

INCORPORATION THE CHILEAN NUT (*Gevuina avellana* Mol.) TO “MANJAR AMOLDADO” HANDMADE.

**Palabras índice adicionales:** Espacio CIE Lab, evaluación sensorial, dulce de leche.

### **RESUMEN**

El manjar se obtiene de la concentración de una mezcla de leche, azúcar y otros aditivos. Existen principalmente dos tipos de manjar, uno de consistencia semilíquida, destinado al consumo en forma directa o la fabricación de tortas y el otro, de consistencia más dura, que se puede moldear y se comercializa en esas condiciones. El objetivo de este estudio fue desarrollar un producto lácteo (manjar amoldado artesanal) incorporando avellana chilena (*Gevuina avellana* Mol.). Se estudió la incorporación de tres concentraciones de avellana 0, 5 y 10% y tres concentraciones de azúcar 20, 30 y 40%, a la formulación de manjar amoldado. Se midieron las características químicas (humedad, sólidos solubles y extracto etéreo), características físicas (dureza y color) y se realizó una evaluación sensorial del producto. El manjar amoldado más aceptado fue el con 20 y 30% de azúcar y el de menor aceptación fue con 40% de azúcar. La composición química del manjar varió aumentando el contenido de sólidos solubles y disminuyendo el porcentaje de humedad a medida que se aumentó la concentración de azúcar; a mayor cantidad de avellana, decrece el contenido de sólidos solubles y porcentaje de humedad. La caracterización física cambió a medida que aumentó el porcentaje de avellana, siendo mayor su dureza, y al incrementar la concentración de azúcar ésta disminuyó.

### **SUMMARY**

“Manjar amoldado” obtained by milk, sugar and other additives concentration. There are two kinds of “manjar amoldado”: the first has a semiliquid consistence and should be used by cake preparation or direct consumption; the second has a