



Elaboración de Mantequilla en Base a la Semilla de Marañón

Introducción

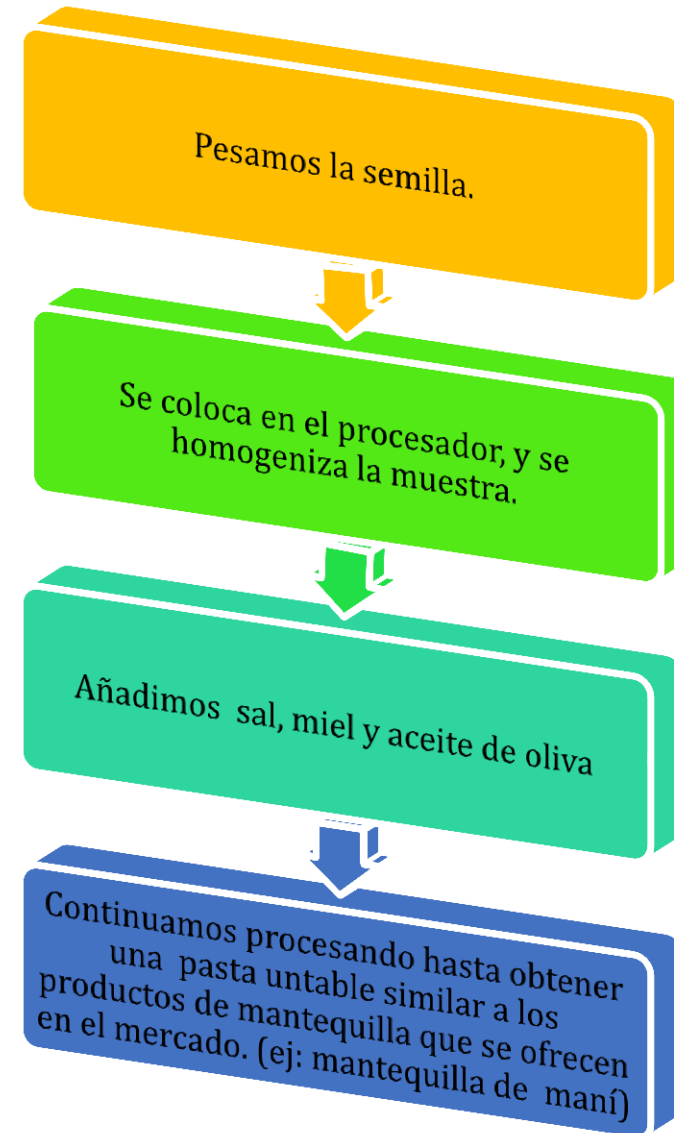
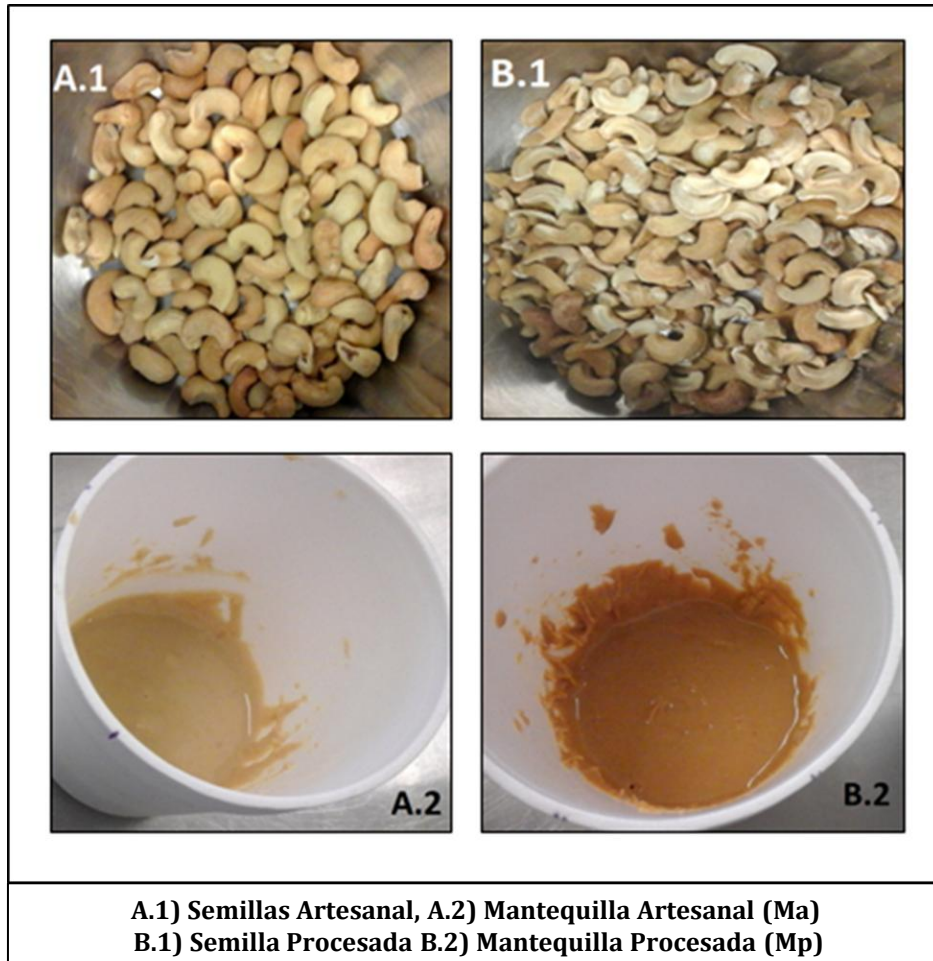
El marañón (*Anacardium occidentale* L.) es una fruta originaria de la América tropical.

Ricos en grasas, proteínas vegetales, antioxidantes, magnesio, potasio, fósforo, vitamina E, ácido Fólico, selenio y fitoesteroles

Nos enfocamos en las emulsiones libre de colesterol con el fin de realizar una mantequilla de marañón.



Elaboración



Resultados

Humedad

Utilizando un analizador de Humedad, dio los siguientes resultados:

Muestra Mp:

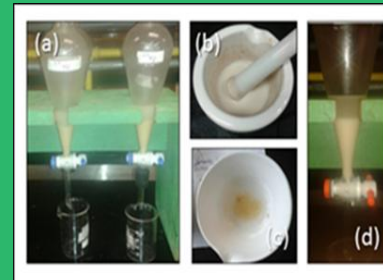
Prueba	Masa	Residuo	%	Tiempo
1	1.383 g	1.357 g	1.85%	0.8 min

Muestra Ma:

Prueba	Masa	Residuo	%	Tiempo
1	1.322 g	1.301 g	1.48%	0.8 min

Lípidos (por cloroformo-metanol)

Ma	Mp
Lípidos: 0.7088 g = 7.0537%	Lípidos: 0.8922 g 8.9000%



(a) extracción de la capa lipídica, (b) macerado de la muestra, (c) resultado, (d) capa orgánica e inorgánica

Resultados

Índice de saponificación, acidez y yodo

Los siguientes resultados son de las pruebas de índice de Acidez, Índice de Yodo e Índice de Saponificación

- Índice de Acidez

--	--

- Índice de Saponificación

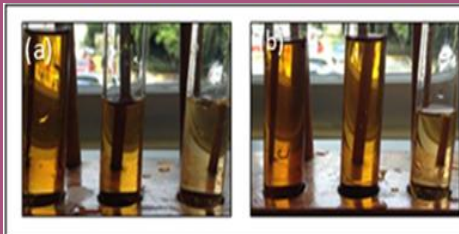
--	--

- Índice de Yodo

--	--

Carbohidratos totales (por el método fenol - ácido sulfúrico)

Muestra	Absorbancia	Concentración
Artesanal	0.284 A (0.1 mL)	38.5324 mg/g
Procesada	0.275 A (0.1 mL)	172.9213 mg/g

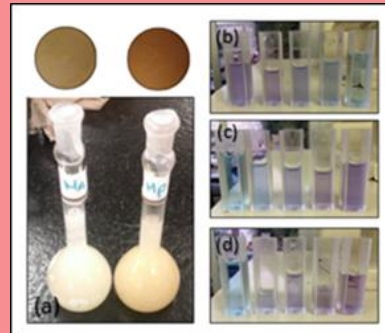


(a) curva Ma, (b)
curva Mp.

Resultados

Proteínas (por Biuret)

Muestra Mp	Muestra: Ma



(a) muestra Ma y Mp, (b) curva de Mp, (c) curva de calibración, (d) curva de Ma.

Conclusiones

