

**UNIVERSIDAD SAN PEDRO**  
**FACULTAD MEDICINA HUMANA**  
**Escuela de Farmacia y Bioquímica**



**ESTUDIO COMPARATIVO DEL ESTADO DE OXIDACIÓN DE ACEITE  
VEGETAL (PRIMOR ®) EXPUESTO AL MEDIO AMBIENTE Y  
SOMETIDO AL CALOR EN FRITURAS DE PROTEINAS Y  
CARBOHIDRATOS**

Tesis para optar el Título Profesional de Químico Farmacéutico

Elaborado por :

AYALA CRUZ MAGALY

CHIMBOTE

2016



## Resumen

En el presente trabajo de investigación se realizó el “Estudio comparativo del estado de oxidación de aceite vegetal (Primor®) expuesto al medio ambiente y sometido al calor en fritura de proteínas (carne fresca) y carbohidratos (papa) para lo cual se planteó la siguiente interrogante ¿Cuál es el estado de oxidación del aceite vegetal (Primor®) expuesto al medio ambiente y sometido al calor en frituras de proteína (carne fresca de res) y carbohidratos (papa). Para el estudio se utilizó 5 litros de aceite vegetal (Primor®) y 5 kg de carne fresca de res y 5 kg de papa. Tres litros de aceite fueron sometidos al proceso de sobrecalentamiento en las frituras de proteínas (carne fresca de res) y carbohidratos (papa) y los otros dos litros a factores ambientales. Del análisis de los resultados se pudo llegar a las siguientes conclusiones: Los aceites vegetales (Primor®) sometido al proceso de sobrecalentamiento son más oxidados que los sometidos solamente a factores ambientales; llegando a no ser aptos para su uso en la alimentación en el octavo día, en este tipo de tratamiento de fritura en la mañana y en la tarde. Al usar el mismo aceite en frituras de carbohidratos y proteínas la humedad influye aumentando los valores del Índice de oxidabilidad.