

ÍNDICE

	Página
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Hipótesis	3
1.2 Objetivo general	3
1.3 Objetivos específicos	3
2 REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	4
2.1 Descripción y composición del tomate	4
2.2 Antecedentes de la industria de tomate agroindustrial	4
2.3 Tendencia al cuidado de la salud	6
2.4 Políticas en alimentación y nutrición	6
2.5 Alimentos funcionales	7
2.6 Pomasa de tomate	7
2.7 Consumo de pan	9
2.8 Evaluación sensorial	9
3. MATERIALES Y MÉTODOS.....	11
3.1 Materiales	11
3.1.1 Formulación para la elaboración de las muestras	11
3.1.2 Análisis sensorial	12
3.2 Métodos	13
3.2.1 Elaboración de muestras	13
3.2.2 Evaluación de aceptabilidad	14
3.2.3 Evaluación de preferencia	15
3.2.4 Análisis estadístico	16
4. RESULTADOS.....	17
4.1 Análisis sensorial	17
4.2 Análisis socio económico	22
6.	
CONCLUSIONES.....	28
7. CITAS BIBLIOGRAFICAS.....	29

ÍNDICE DE CUADROS

	Página
Cuadro 2.1 Superficie y producción de tomates para la industria en Chile	5
Cuadro 3.1 Formulación control	11
Cuadro 3.2 Formulación tratamiento 5% tomasa	12
Cuadro 3.3 Formulación tratamiento 10% tomasa	12
Cuadro 4.1 Media y desviación estándar de atributos organolépticos	17
Cuadro 4.2. Socio económico	22
Cuadro 4.3 Disposición a pagar por tratamiento	24

ÍNDICE DE FIGURAS

	Página
Figura 2.1 Distribución superficie por región (proyección temporada 2005-2006)	5
Figura 2.2 Diagrama de generación de pomasa de tomate	8
Figura 3.1 Diagrama evaluación de aceptabilidad	14
Figura 3.2 Diagrama evaluación de preferencia	15
Figura 4.1 Apariencia externa	18
Figura 4.2 Color	19
Figura 4.3 Gusto general	19
Figura 4.4 Sabor	20
Figura 4.5 Textura	20
Figura 4.6 Dulzor	21
Figura 4.7 Sensación post consumo	21
Figura 4.8 Frecuencia de consumo de pan	23
Figura 4.9 Distribución por sexo	23
Figura 4.10 Conciencia de salud	26

