





**ANEXO 2**

**I FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "COLOR" PARA EL POLVO DE LA SEMILLA DE MOLLE**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12
<b>D1</b>	7,0	2	2,5	1	2,5	1	11,0	3	2,5	1	11,0	3	7,0	2	7,0	2	11,0	3	2,5	1	7,0	2	7,0	2
<b>D2</b>	6,5	2	2,0	1	2,0	1	11,0	3	6,5	2	6,5	2	6,5	2	11,0	3	6,5	2	2,0	1	6,5	2	11,0	3
<b>D3</b>	11,0	3	11,0	3	6,0	2	6,0	2	1,5	1	6,0	2	6,0	2	6,0	2	11,0	3	1,5	1	6,0	2	6,0	2
<b>D4</b>	6,5	2	2,0	1	2,0	1	6,5	2	2,0	1	6,5	2	6,5	2	11,0	3	6,5	2	6,5	2	11,0	3	11,0	3
<b>D5</b>	11,0	3	2,5	1	2,5	1	11,0	3	2,5	1	7,0	2	7,0	2	11,0	3	7,0	2	2,5	1	7,0	2	7,0	2
<b>D6</b>	6,0	2	6,0	2	1,5	1	11,0	3	6,0	2	11,0	3	6,0	2	11,0	3	6,0	2	1,5	1	6,0	2	6,0	2
<b>D7</b>	6,0	2	1,5	1	6,0	2	6,0	2	1,5	1	6,0	2	11,0	3	6,0	2	6,0	2	11,0	3	11,0	3	6,0	2
<b>D8</b>	3,0	1	3,0	1	3,0	1	11,0	3	3,0	1	7,5	2	7,5	2	11,0	3	7,5	2	3,0	1	11,0	3	7,5	2
<b>D9</b>	6,0	2	6,0	2	1,5	1	6,0	2	6,0	2	6,0	2	11,0	3	6,0	2	11,0	3	1,5	1	6,0	2	11,0	3
<b>D10</b>	6,5	2	2,0	1	6,5	2	11,0	3	2,0	1	6,5	2	6,5	2	11,0	3	6,5	2	2,0	1	6,5	2	11,0	3
<b>ΣX</b>	69,5		38,5		33,5		90,5		33,5		74		75		91		79		34		78		83,5	
<b>(ΣX)<sup>2</sup></b>	4830,25		1482,25		1122,25		8190,25		1122,25		5476		5625		8281		6241		1156		6084		6972,25	

$\Sigma X^2 = 56582,5$

$X^2 = 45,25$

**ANEXO 3**

**I FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "AROMA" DEL POLVO DE LA SEMILLA DE MOLLE**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12
D1	2,5	1	10,0	3	6,0	2	6,0	2	2,5	1	10,0	3	10,0	3	10,0	3	2,5	1	2,5	1	6	2	10,0	3
D2	2,0	1	6,0	2	6,0	2	10,5	3	2,0	1	6,0	2	10,5	3	10,5	3	2,0	1	6,0	2	10,5	3	6,0	2
D3	2,0	1	6,5	2	11,0	3	6,5	2	11,0	3	6,5	2	6,5	2	6,5	2	2,0	1	2,0	1	6,5	2	11,0	3
D4	11,0	3	2,0	1	6,5	2	6,5	2	6,5	2	6,5	2	11,0	3	11,0	3	2,0	1	2,0	1	6,5	2	6,5	2
D5	2,5	1	11,0	3	2,5	1	7,0	2	2,5	1	7,0	2	7,0	2	7,0	2	11,0	3	2,5	1	7,0	2	11,0	3
D6	6,0	2	6,0	2	6,0	2	6,0	2	2,0	1	10,5	3	10,5	3	10,5	3	6,0	2	2,0	1	2,0	1	10,5	3
D7	2,5	1	6,5	2	6,5	2	10,5	3	2,5	1	2,5	1	6,5	2	10,5	3	2,5	1	10,5	3	6,5	2	10,5	3
D8	6,0	2	6,0	2	2,0	1	10,5	3	6,0	2	10,5	3	10,5	3	6,0	2	2,0	1	2,0	1	10,5	3	6,0	2
D9	2,0	1	10,5	3	6,0	2	6,0	2	2,0	1	6,0	2	10,5	3	10,5	3	2,0	1	6,0	2	6,0	2	10,5	3
D10	2,0	1	6,5	2	6,5	2	6,5	2	2,0	1	6,5	2	11,0	3	11,0	3	6,5	2	2,0	1	11,0	3	6,5	2
$\Sigma X$	38,5		71		59		76		39		72		94		93,5		38,5		37,5		72,5		88,5	
$(\Sigma X)^2$	1482,25		5041		3481		5776		1521		5184		8836		8742,25		1482,25		1406,25		5256,25		7832,25	

$\Sigma X^2 = 56040,5$

$X^2 = 41,08$

**ANEXO 4**

**I FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "SABOR" DEL POLVO DE LA SEMILLA DE MOLLE**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12
<b>D1</b>	2,0	1	6,5	2	6,5	2	11,0	3	11,0	3	2,0	1	2,0	2	6,5	2	2,0	1	6,5	2	6,5	2	11,0	3
<b>D2</b>	6,0	2	6,0	2	1,5	1	11,0	3	6,0	2	6,0	2	6,0	3	6,0	2	6,0	2	1,5	1	6,0	2	11,0	3
<b>D3</b>	6,5	2	6,5	2	6,5	2	2,0	1	6,5	2	11,0	3	11,0	1	11,0	3	11,0	3	6,5	2	2,0	1	6,5	2
<b>D4</b>	6,0	2	2,0	1	10,5	3	6,0	2	10,5	3	6,0	2	6,0	2	2,0	1	2,0	1	6,0	2	10,5	3	10,5	3
<b>D5</b>	6,5	2	6,5	2	11,0	3	6,5	2	2,0	1	11,0	3	11,0	2	11,0	3	2,0	1	2,0	1	6,5	2	6,5	2
<b>D6</b>	6,5	2	11,0	3	11,0	3	2,0	1	6,5	2	6,5	2	6,5	1	6,5	2	2,0	1	11,0	3	6,5	2	6,5	2
<b>D7</b>	2,0	1	6,5	2	6,5	2	6,5	2	6,5	2	2,0	1	2,0	2	6,5	2	2,0	1	11,0	3	11,0	3	11,0	3
<b>D8</b>	11,0	3	6,0	2	1,5	1	11,0	3	6,0	2	6,0	2	6,0	2	6,0	2	6,0	2	6,0	2	1,5	1	11,0	3
<b>D9</b>	11,0	3	2,0	1	6,5	2	6,5	2	6,5	2	6,5	2	6,5	3	2,0	1	2,0	1	6,5	2	6,5	2	11,0	3
<b>D10</b>	6,0	2	11,0	3	6,0	2	6,0	2	1,5	1	6,0	2	6,0	2	11,0	3	1,5	1	11,0	3	6,0	2	6,0	2
<b>ΣX</b>	63,5		64		67,5		68,5		63		63		63		68,5		36,5		68		63		91	
<b>(ΣX)<sup>2</sup></b>	4032,25		4096		4556,25		4692,25		3969		3969		3969		4692,25		1332,25		4624		3969		8281	

$\Sigma X^2 = 52182,3$

$X^2 = 11,40$

**ANEXO 5**

**I FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "SOLTURA" DEL POLVO DE LA SEMILLA DE MOLLE**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12
<b>D1</b>	3,0	2	6,5	3	1,0	1	10,5	4	10,5	4	6,5	3	6,5	3	10,5	4	3,0	2	6,5	3	3,0	2	10,5	4
<b>D2</b>	7,5	2	3,5	1	3,5	1	12,0	4	12,0	1	3,5	1	3,5	1	10,0	3	7,5	2	10,0	3	3,5	1	10,0	3
<b>D3</b>	6,5	3	2,0	2	6,5	3	6,5	3	6,5	2	6,5	3	11,0	4	2,0	2	11,0	4	11,0	4	6,5	3	6,5	3
<b>D4</b>	6,0	3	10,0	4	3,5	2	6,0	3	6,0	1	6,0	3	1,5	1	10,0	4	10,0	4	3,5	2	10,0	4	10,0	4
<b>D5</b>	1,0	1	4,5	3	4,5	3	10,0	4	10,0	3	4,5	3	10,0	4	10,0	4	4,5	3	10,0	4	4,5	3	10,0	4
<b>D6</b>	4,0	3	4,0	3	9,0	4	4,0	3	4,0	4	9,0	4	9,0	4	9,0	4	1,0	1	2,0	2	9,0	4	9,0	4
<b>D7</b>	8,0	3	4,5	2	1,5	1	4,5	2	4,5	3	8,0	3	1,5	1	11,0	4	4,5	2	11,0	4	4,5	2	11,0	4
<b>D8</b>	4,5	3	4,5	3	4,5	3	10,5	4	10,5	3	4,5	3	4,5	3	10,5	4	10,5	4	4,5	3	4,5	3	10,5	4
<b>D9</b>	8,5	4	8,5	4	8,5	4	3,0	3	3,0	3	8,5	4	3,0	3	8,5	4	1,0	2	8,5	4	8,5	4	8,5	4
<b>D10</b>	5,5	2	5,5	2	1,5	1	9,5	3	9,5	2	11,5	4	5,5	2	9,5	3	5,5	2	5,5	2	1,5	5	11,5	4
<b>ΣX</b>	54,5		53,5		44		76,5		76,5		68,5		56		91		58,5		72,5		55,5		97,5	
<b>(ΣX)<sup>2</sup></b>	2970,25		2862,25		1936		5852,25		5852,25		4692,25		3136		8281		3422,25		5256,25		3080,25		9506,25	

$\Sigma X^2 = 56847,3$

$\bar{X}^2 = 47,29$

**ANEXO 6**

**I FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "ACEPTABILIDAD" DEL POLVO DE LA SEMILLA DE MOLLE**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12
<b>D1</b>	9,5	3	4,0	2	9,5	3	9,5	3	4,0	2	4,0	2	9,5	3	4,0	2	4,0	2	4,0	2	4,0	2	12,0	4
<b>D2</b>	1,0	1	3,5	2	11,0	4	7,5	3	7,5	3	3,5	2	11,0	4	11,0	4	7,5	3	3,5	2	3,5	2	7,5	3
<b>D3</b>	7,0	2	7,0	2	2,0	1	7,0	2	7,0	2	11,5	3	7,0	2	2,0	1	7,0	2	2,0	1	7,0	2	11,5	3
<b>D4</b>	1,0	1	9,0	4	2,0	2	5,0	3	5,0	3	5,0	3	9,0	4	9,0	4	5,0	3	11,5	5	11,5	5	5,0	3
<b>D5</b>	6,5	3	11,0	4	6,5	3	11,5	4	2,0	2	11,0	4	6,5	3	6,5	3	6,5	3	2,0	2	6,5	3	2,0	2
<b>D6</b>	4,5	2	1,0	1	9,0	3	11,0	4	4,5	2	4,5	2	4,5	2	9,0	3	9,0	3	4,5	2	4,5	2	11,5	4
<b>D7</b>	1,5	2	11,0	5	1,5	2	5,0	3	8,5	4	5,0	3	5,0	3	8,5	4	5,0	3	11,0	5	11,0	5	5,0	3
<b>D8</b>	11,0	4	7,0	3	3,0	2	7,0	3	3,0	2	3,0	2	1,0	1	11,0	4	11,0	4	7,0	3	7,0	3	7,0	3
<b>D9</b>	11,5	3	4,0	1	4,0	1	9,0	2	4,0	1	4,0	1	9,0	2	4,0	1	4,0	1	9,0	2	4,0	1	11,5	3
<b>D10</b>	2,5	2	7,0	3	7,0	3	2,5	2	7,0	3	7,0	3	7,0	3	12,0	5	2,5	2	10,5	4	2,5	2	10,5	4
<b>ΣX</b>	56		64,5		55,5		75		52,5		58,5		69,5		77		61,5		65		61,5		83,5	
<b>(ΣX)<sup>2</sup></b>	3136		4160,25		3080,25		5625		2756,25		3422,25		4830,25		5929		3782,25		4225		3782,25		6972,25	

$\Sigma X^2 = 51701$

$X^2 = 7,7$

## ANEXO 7

### EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA SUSTITUCIÓN DEL POLVO DE MOLLE EN CHORIZO AHUMADO

#### COLOR

Característica que se percibe a la vista, reflejados por un cuerpo que determina el primer juicio sobre su calidad. Está relacionado con las características sensoriales y composición química.

ALTERNATIVAS	MUESTRAS														
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15
REGULAR															
BUENO															
MUY BUENO															
EXCELENTE															

#### AROMA

El aroma es una propiedad organoléptica que viene dada por diferentes sustancias volátiles presentes en los alimentos, de manera natural u originada durante su proceso.

ALTERNATIVAS	MUESTRAS														
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15
REGULAR															
BUENO															
MUY BUENO															
EXCELENTE															

#### SABOR

El sabor se percibe por las papilas gustativas de la lengua, desprendiéndose en la boca aromas que ascienden mediante la faringe a la nariz causando una sensación de sabor-olorosa y sustancias químicas que afectan a los sensores específicos de la lengua.

ALTERNATIVAS	MUESTRAS														
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15
REGULAR															
BUENO															
MUY BUENO															
EXCELENTE															

#### OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

.....



## ANEXO 8

### EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA SUSTITUCIÓN DEL POLVO DE MOLLE EN TILAPIA FRITA

#### COLOR

Característica que se percibe a la vista, reflejados por un cuerpo que determina el primer juicio sobre su calidad. Está relacionado con las características sensoriales y composición química.

ALTERNATIVAS	MUESTRAS														
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15
REGULAR															
BUENO															
MUY BUENO															
EXCELENTE															

#### AROMA

El aroma es una propiedad organoléptica que viene dada por diferentes sustancias volátiles presentes en los alimentos, de manera natural u originada durante su proceso.

ALTERNATIVAS	MUESTRAS														
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15
REGULAR															
BUENO															
MUY BUENO															
EXCELENTE															

#### SABOR

El sabor se percibe por las papilas gustativas de la lengua, desprendiéndose en la boca aromas que ascienden mediante la faringe a la nariz causando una sensación de sabor-olorosa y sustancias químicas que afectan a los sensores específicos de la lengua.

ALTERNATIVAS	MUESTRAS														
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15
REGULAR															
BUENO															
MUY BUENO															
EXCELENTE															

#### OBSERVACIONES

.....  
.....  
.....  
.....

**ANEXO 9**

**II FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "COLOR" EN LA APLICACIÓN PARA CHORIZO AHUMADO**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12	RAN	13	RAN	14	RAN	15
<b>D1</b>	11,0	4	11,0	4	11,0	4	3,5	2	11,0	4	3,5	2	11,0	4	11,0	4	11,0	4	3,5	2	3,5	2	11,0	4	3,5	2	3,5	2	3,5	2
<b>D2</b>	8,5	3	14,0	4	2,5	1	8,5	3	2,5	1	8,5	3	8,5	3	2,5	1	8,5	3	8,5	3	8,5	3	8,5	3	14,0	4	2,5	1	14,0	4
<b>D3</b>	4,0	1	4,0	1	4,0	1	12,5	4	4,0	1	4,0	1	12,5	4	12,5	4	4,0	1	12,5	4	12,5	4	8,5	2	4,0	1	12,5	4	8,5	2
<b>D4</b>	9,0	4	9,0	4	1,5	2	9,0	4	9,0	4	9,0	4	9,0	4	9,0	4	9,0	4	1,5	2	9,0	4	9,0	4	9,0	4	9,0	4	9,0	4
<b>D5</b>	2,5	1	12,5	4	7,0	2	12,5	4	2,5	1	7,0	2	7,0	2	2,5	1	12,5	4	12,5	4	7,0	2	7,0	2	12,5	4	2,5	1	12,5	4
<b>D6</b>	5,5	2	2,5	1	12,5	4	12,5	4	2,5	1	8,0	3	12,5	4	12,5	4	8,0	3	8,0	3	12,5	4	5,5	2	2,5	1	12,5	4	2,5	1
<b>D7</b>	11,5	4	4,5	2	11,5	4	11,5	4	4,5	2	11,5	4	11,5	4	11,5	4	11,5	4	1,5	1	4,5	2	4,5	2	11,5	4	7,0	3	1,5	1
<b>D8</b>	13,0	4	2,5	1	7,5	2	13,0	4	2,5	1	2,5	1	13,0	4	13,0	4	7,5	2	7,5	2	13,0	4	7,5	2	2,5	1	7,5	2	7,5	2
<b>D9</b>	5,0	2	5,0	2	12,5	4	5,0	2	5,0	2	5,0	2	12,5	4	5,0	2	12,5	4	12,5	4	12,5	4	5,0	2	12,5	4	5,0	2	5,0	2
<b>D10</b>	11,0	3	2,0	1	11,0	3	2,0	1	11,0	3	11,0	3	11,0	3	11,0	3	15,0	4	5,5	2	5,5	2	5,5	2	11,0	3	2,0	1	5,5	2
<b>ΣX</b>	81		67		81		90		54,5		70		108,5		90,5		99,5		81		88,5		64,5		90,5		64		69,5	
<b>(ΣX)<sup>2</sup></b>	6561		4489		6561		8100		2970,3		4900		11772,3		8190,25		9900,25		6561		7832,25		4160,25		8190,25		4096		4830,25	

$\Sigma X^2 = 99114$

$X^2 = 15,57$

**ANEXO 10**

**II FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "SABOR" EN LA APLICACIÓN PARA CHORIZO AHUMADO**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12	RAN	13	RAN	14	RAN	15
<b>D1</b>	5,0	2	5,0	2	5,0	2	12,0	3	5,0	2	5,0	2	15,0	4	12,0	3	12,0	3	12,0	3	5,0	2	5,0	2	12,0	3	5,0	2	5,0	2
<b>D2</b>	2,5	1	8,5	2	2,5	1	8,5	2	8,5	2	2,5	1	8,5	2	8,5	2	14,0	3	8,5	2	2,5	1	8,5	2	14,0	3	14,0	3	8,5	2
<b>D3</b>	4,0	1	4,0	1	4,0	1	11,5	2	4,0	1	4,0	1	11,5	2	11,5	2	11,5	2	4,0	1	4,0	1	11,5	2	11,5	2	11,5	2	11,5	2
<b>D4</b>	1,0	1	4,5	2	4,5	2	4,5	2	4,5	2	9,0	3	13,0	4	9,0	3	13,0	4	4,5	2	4,5	2	13,0	4	13,0	4	9,0	3	13,0	4
<b>D5</b>	4,5	2	4,5	2	4,5	2	10,5	3	4,5	2	1,0	1	14,5	4	14,5	4	4,5	2	10,5	3	10,5	3	10,5	3	10,5	3	10,5	3	4,5	2
<b>D6</b>	2,5	1	9,0	2	2,5	1	9,0	2	9,0	2	9,0	2	14,5	3	9,0	2	9,0	2	14,5	3	2,5	1	9,0	2	9,0	2	9,0	2	2,5	1
<b>D7</b>	3,5	1	3,5	1	3,5	1	3,5	1	8,0	2	8,0	2	13,5	4	10,5	3	13,5	4	10,5	3	3,5	1	13,5	4	8,0	2	13,5	4	3,5	1
<b>D8</b>	5,0	2	5,0	2	5,0	2	5,0	2	12,0	3	5,0	2	5,0	2	5,0	2	12,0	3	5,0	2	5,0	2	12,0	3	12,0	3	15,0	4	12,0	3
<b>D9</b>	4,5	1	4,5	1	4,5	1	10,5	2	10,5	2	4,5	1	4,5	1	4,5	1	10,5	2	4,5	1	14,0	3	14,0	3	14,0	3	4,5	1	10,5	2
<b>D10</b>	1,5	1	8,5	3	4,0	2	13,5	4	4,0	2	4,0	2	13,5	4	8,5	3	8,5	3	8,5	3	1,5	1	8,5	3	8,5	3	13,5	4	13,5	4
<b>ΣX</b>	34		57		40		88,5		70		52		113,5		93		108,5		82,5		53		105,5		112,5		105,5		84,5	
<b>(ΣX)<sup>2</sup></b>	1156		3249		1600		7832,25		4900		2704		12882,3		8649		11772,3		6806,25		2809		11130,3		12656,3		11130,3		7140,25	

$\Sigma X^2 = 106417$

$\bar{X}^2 = 52,09$

**ANEXO 11**

**II FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "OLOR" EN LA APLICACIÓN PARA CHORIZO AHUMADO**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12	RAN	13	RAN	14	RAN	15
<b>D1</b>	6,0	2	6,0	2	6,0	2	1,0	1	6,0	2	13,0	3	13,0	3	6,0	2	6,0	2	6,0	2	13,0	3	13,0	3	13,0	3	6,0	2	6,0	2
<b>D2</b>	2,0	1	7,5	2	7,5	2	7,5	2	13,5	3	7,5	2	13,5	3	7,5	2	13,5	3	2,0	1	7,5	2	2,0	1	13,5	3	7,5	2	7,5	2
<b>D3</b>	3,0	1	10,5	2	10,5	2	10,5	2	10,5	2	3,0	1	3,0	1	10,5	2	3,0	1	10,5	2	10,5	2	3,0	1	10,5	2	10,5	2	10,5	2
<b>D4</b>	2,5	1	10,5	3	10,5	3	2,5	1	6,0	2	2,5	1	14,5	4	6,0	2	10,5	3	10,5	3	2,5	1	14,5	4	10,5	3	6,0	2	10,5	3
<b>D5</b>	5,5	2	5,5	2	12,0	3	5,5	2	12,0	3	1,0	1	15,0	4	5,5	2	5,5	2	12,0	3	5,5	2	5,5	2	12,0	3	12,0	3	5,5	2
<b>D6</b>	9,0	2	9,0	2	3,0	1	3,0	1	3,0	1	9,0	2	14,0	3	9,0	2	14,0	3	3,0	1	9,0	2	9,0	2	14,0	3	9,0	2	3,0	1
<b>D7</b>	4,0	1	10,5	2	10,5	2	14,5	3	14,5	3	4,0	1	4,0	1	4,0	1	10,5	2	10,5	2	4,0	1	10,5	2	4,0	1	10,5	2	4,0	1
<b>D8</b>	2,5	2	9,0	3	9,0	3	9,0	3	9,0	3	9,0	3	2,5	2	9,0	3	2,5	2	9,0	3	9,0	3	14,5	4	2,5	2	9,0	3	14,5	4
<b>D9</b>	3,5	1	11,0	2	11,0	2	11,0	2	3,5	1	3,5	1	11,0	2	11,0	2	3,5	1	11,0	2	3,5	1	11,0	2	11,0	2	11,0	2	3,5	1
<b>D10</b>	2,0	1	6,0	2	6,0	2	6,0	2	12,0	3	6,0	2	12,0	3	12,0	3	2,0	1	6,0	2	2,0	1	12,0	3	12,0	3	12,0	3	12,0	3
<b>ΣX</b>	40		85,5		86		70,5		90		58,5		102,5		80,5		71		80,5		66,5		95		103		93,5		77	
<b>(ΣX)<sup>2</sup></b>	1600		7310,25		7396		4970,25		8100		3422,3		10506,3		6480,25		5041		6480,25		4422,25		9025		10609		8742,25		5929	

**ΣX<sup>2</sup>= 100034**

**X<sup>2</sup>= 20,17**

**ANEXO 12**

**II FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "COLOR" EN LA APLICACIÓN PARA TILAPIA FRITA**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12	RAN	13	RAN	14	RAN	15
<b>D1</b>	6,0	3	6,0	3	6,0	3	13,5	4	6,0	3	6,0	3	6,0	3	6,0	3	13,5	4	13,5	4	13,5	4	13,5	4	6,0	3	6,0	3	6,0	3
<b>D2</b>	10,5	3	10,5	3	10,5	3	10,5	3	3,0	2	10,5	3	10,5	3	10,5	3	10,5	3	3,0	2	3,0	2	3,0	2	3,0	2	3,0	2	10,5	3
<b>D3</b>	9,5	3	9,5	3	9,5	3	9,5	3	9,5	3	2,5	2	9,5	3	9,5	3	2,5	2	9,5	3	2,5	2	15,0	4	9,5	3	9,5	3	2,5	2
<b>D4</b>	2,0	2	7,5	3	7,5	3	2,0	2	13,5	4	7,5	3	7,5	3	7,5	3	13,5	4	7,5	3	13,5	4	13,5	4	7,5	3	7,5	3	2,0	2
<b>D5</b>	3,5	2	9,0	3	3,5	2	3,5	2	9,0	3	3,5	2	3,5	2	13,5	4	9,0	3	9,0	3	9,0	3	13,5	4	3,5	2	13,5	4	13,5	4
<b>D6</b>	3,5	3	3,5	3	3,5	3	3,5	3	3,5	3	3,5	3	11,0	4	11,0	4	11,0	4	11,0	4	11,0	4	11,0	4	11,0	4	11,0	4	11,0	4
<b>D7</b>	8,5	3	13,0	4	3,5	2	3,5	2	8,5	3	13,0	4	13,0	4	13,0	4	13,0	4	8,5	3	3,5	2	8,5	3	3,5	2	3,5	2	3,5	2
<b>D8</b>	12,5	4	7,0	3	12,5	4	7,0	3	7,0	3	7,0	3	7,0	3	2,0	1	12,5	4	2,0	1	4,0	2	12,5	4	12,5	4	2,0	1	12,5	4
<b>D9</b>	12,0	4	12,0	4	7,0	3	12,0	4	5,0	2	2,5	1	2,5	1	12,0	4	2,5	1	7,0	3	2,5	1	12,0	4	12,0	4	7,0	3	12,0	4
<b>D10</b>	7,0	3	7,0	3	7,0	3	13,5	4	7,0	3	7,0	3	1,0	1	13,5	4	7,0	3	2,0	2	13,5	4	13,5	4	7,0	3	7,0	3	7,0	3
<b>Σ</b>	75		85		70,5		78,5		72,0		63		71,5		98,5		87,5		80,5		76		116		75,5		70		80,5	
	5625		7225		4970,25		6162,25		5184		3969		5112,25		9702,3		7656,3		6480,3		5776		13456		5700,3		4900		6480,3	

$\Sigma X^2 = 98399$

$X^2 = 12,00$

**ANEXO 13**

**II FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "SABOR" EN LA APLICACIÓN PARA TILAPIA FRITA**

DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12	RAN	13	RAN	14	RAN	15
<b>D1</b>	6,0	2	12,5	3	14,0	3	12,5	3	1,5	1	6,0	2	12,5	3	6,0	2	6,0	2	12,5	3	6,0	2	6,0	2	12,5	3	1,5	1	6,0	2
<b>D2</b>	7,5	2	7,5	2	7,5	2	2,0	1	7,5	2	2,0	1	13,0	3	13,0	3	7,5	2	7,5	2	7,5	2	2,0	1	15,0	4	7,5	2	13,0	3
<b>D3</b>	2,0	1	6,0	2	10,5	3	6,0	2	2,0	1	2,0	1	10,5	3	6,0	2	10,5	3	14,0	4	10,5	3	6,0	2	14,0	4	14,0	4	6,0	2
<b>D4</b>	4,5	1	4,5	1	4,5	1	4,5	1	4,5	1	14,0	3	10,5	2	10,5	2	4,5	1	4,5	1	14,0	3	4,5	1	10,5	2	14,0	3	10,5	2
<b>D5</b>	1,5	1	6,5	2	6,5	2	1,5	1	13,0	3	6,5	2	6,5	2	13,0	3	13,0	3	6,5	2	13,0	3	6,5	2	6,5	2	6,5	2	13,0	3
<b>D6</b>	3,5	2	9,5	3	14,0	4	3,5	2	3,5	2	9,5	3	3,5	2	9,5	3	9,5	3	3,5	2	3,5	2	9,5	3	14,0	4	14,0	4	9,5	3
<b>D7</b>	3,0	1	8,0	2	3,0	1	3,0	1	13,0	3	8,0	2	8,0	2	8,0	2	3,0	1	13,0	3	13,0	3	3,0	1	8,0	2	13,0	3	13,0	3
<b>D8</b>	4,0	1	9,5	2	9,5	2	12,0	3	4,0	1	4,0	1	14,0	4	4,0	1	4,0	1	4,0	1	14,0	4	9,5	2	9,5	2	14,0	4	4,0	1
<b>D9</b>	4,5	1	11,0	2	4,5	1	14,0	3	11,0	2	4,5	1	11,0	2	11,0	2	4,5	1	4,5	1	4,5	1	11,0	2	4,5	1	15,0	4	4,5	1
<b>D10</b>	2,5	1	6,5	2	14,0	4	2,5	1	2,5	1	10,5	3	14,0	4	10,5	3	6,5	2	2,5	1	6,5	2	10,5	3	14,0	4	10,5	3	6,5	2
<b>Σ</b>	39		81,5		88		61,5		62,5		67		103,5		91,5		69		72,5		92,5		68,5		108,5		110		86	
<b>X<sup>2</sup></b>	1521		6642,25		7744		3782,25		3906,25		4489		10712,3		8372,25		4761		5256,25		8556,25		4692,25		11772,3		12100		7396	

**ΣX<sup>2</sup>= 101703**

**X<sup>2</sup>= 28,52**

**ANEXO 14**

**II FASE. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA "OLOR" EN LA APLICACIÓN PARA TILAPIA FRITA**

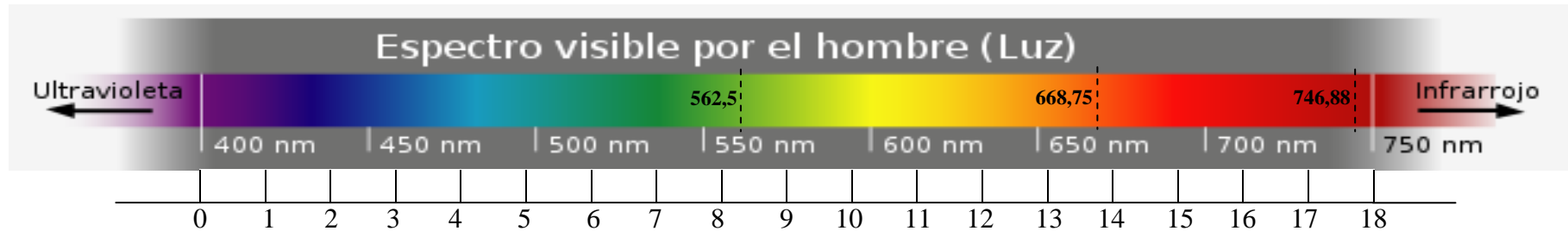
DEGUST.	RAN	1	RAN	2	RAN	3	RAN	4	RAN	5	RAN	6	RAN	7	RAN	8	RAN	9	RAN	10	RAN	11	RAN	12	RAN	13	RAN	14	RAN	15
<b>D1</b>	3,5	2	3,5	2	12,5	4	8,0	3	3,5	2	12,5	4	8,0	3	12,5	4	3,5	2	12,5	4	12,5	4	3,5	2	3,5	2	8,0	3	12,5	4
<b>D2</b>	5,0	2	5,0	2	1,5	1	15,0	4	5,0	2	5,0	2	11,0	3	5,0	2	11,0	3	11,0	3	11,0	3	1,5	1	11,0	3	11,0	3	11,0	3
<b>D3</b>	14,0	3	3,5	1	9,5	2	9,5	2	3,5	1	9,5	2	9,5	2	14,0	3	3,5	1	9,5	2	9,5	2	14,0	3	3,5	1	3,5	1	3,5	1
<b>D4</b>	7,5	2	7,5	2	2,0	1	7,5	2	7,5	2	7,5	2	13,0	3	13,0	3	2,0	1	7,5	2	15,0	4	2,0	1	7,5	2	7,5	2	13,0	3
<b>D5</b>	5,5	1	5,5	1	5,5	1	13,0	2	13,0	2	5,5	1	13,0	2	5,5	1	13,0	2	5,5	1	5,5	1	13,0	2	5,5	1	5,5	1	5,5	1
<b>D6</b>	3,5	2	10,0	3	10,0	3	3,5	2	3,5	2	14,5	4	10,0	3	10,0	3	3,5	2	3,5	2	10,0	3	10,0	3	14,5	4	10,0	3	3,5	2
<b>D7</b>	6,0	2	6,0	2	6,0	2	13,5	3	6,0	2	6,0	2	13,5	3	13,5	3	6,0	2	6,0	2	6,0	2	6,0	2	6,0	2	13,5	3	6,0	2
<b>D8</b>	3,5	2	11,0	3	3,5	2	11,0	3	3,5	2	11,0	3	11,0	3	11,0	3	3,5	2	11,0	3	11,0	3	3,5	2	11,0	3	11,0	3	3,5	2
<b>D9</b>	1,5	1	8,5	2	8,5	2	1,5	1	8,5	2	8,5	2	8,5	2	8,5	2	8,5	2	8,5	2	8,5	2	8,5	2	8,5	2	15,0	3	8,5	2
<b>D10</b>	9,5	3	9,5	3	3,0	2	9,5	3	3,0	2	3,0	2	3,0	2	14,5	4	3,0	2	9,5	3	9,5	3	9,5	3	9,5	3	9,5	3	14,5	4
<b>Σ</b>	59,5		70		62		92		57,0		83		100,5		107,5		57,5		84,5		98,5		71,5		80,5		94,5		81,5	
$\chi^2$	3540,25		4900		3844		8464		3249		6889		10100,3		11556,3		3306,25		7140,25		9702,25		5112,25		6480,25		8930,25		6642,25	

$\Sigma X^2 = 99857$

$X^2 = 19,28$

## ANEXO 20

### ESCALA COLORIMÉTRICA DEL ESPECTRO VISIBLE POR EL HOMBRE PARA LA DETERMINACIÓN DE LA MADUREZ EN LA SEMILLA DE MOLLE



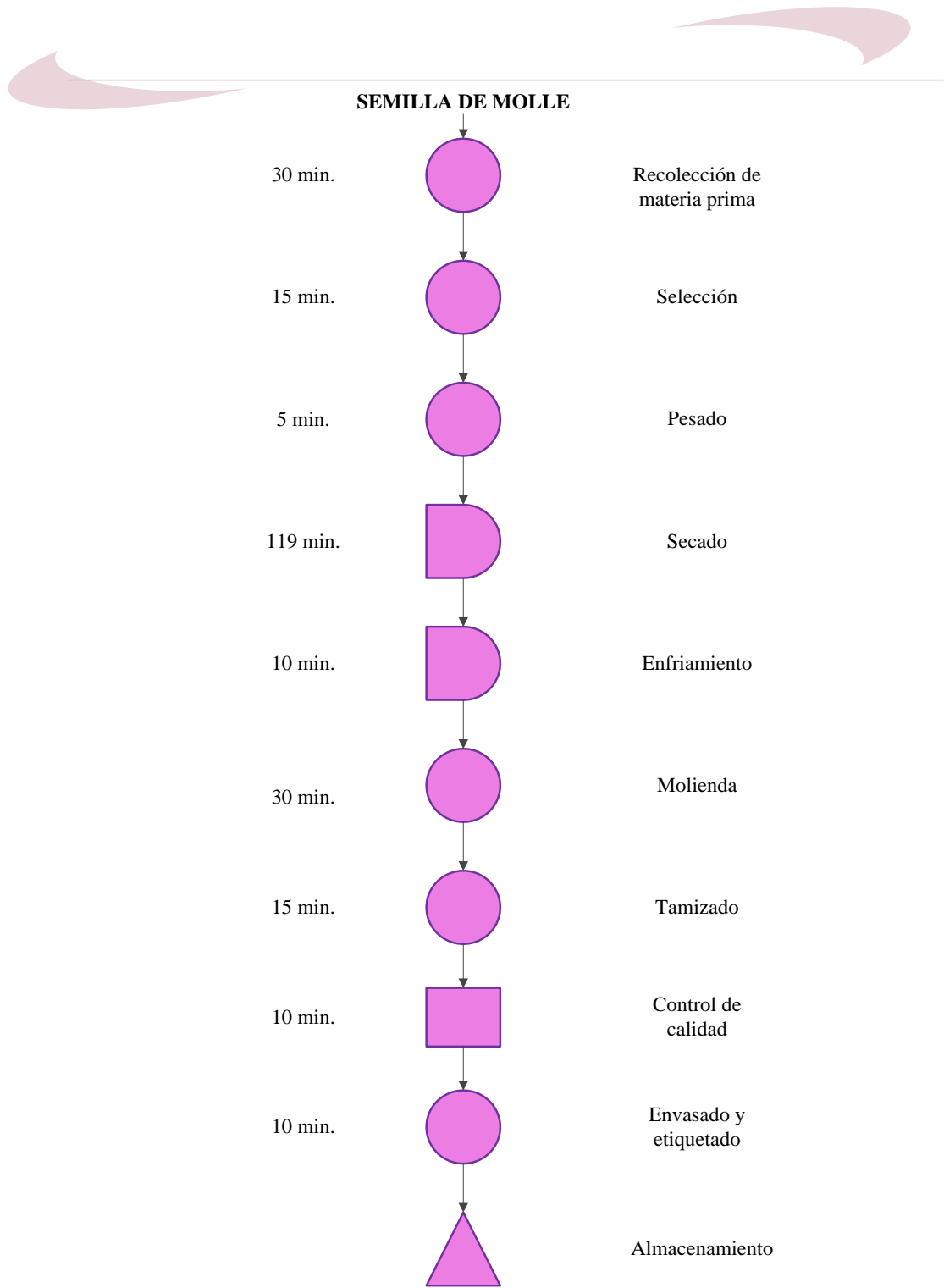
MADUREZ FISIOLÓGICA VERDE 562,5 nanómetros

MADUREZ FISIOLÓGICA ROJA 668,75 nanómetros

MADUREZ FISIOLÓGICA CAFÉ 746,88 nanómetros



**ANEXO 21**  
**FLUJOGRAMA DE PROCESO DE LA SEMILLA DE MOLLE**  
**DESHIDRATADA**



**ANEXO 22**  
**COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE POLVO DE**  
**MOLLE CON SEMILLAS EN ESTADO DE MADUREZ, VERDE ROJA Y**  
**CAFÉ (1500gr.)**

**Semilla Verde**

**MIT1            Peso final=166,9gr.**

Actividades	Cantidad	Unidades	Costo Unit.	Costo Total (USD)
Materia prima	1	Kilo	1,9	1,9
Mano de obra	1,95	horas	1,2	2,34
Energía elect.	9	horas	0,082	0,74
Envase	4,91	unidades	0,25	1,23
Etiquetas	4,91	unidades	0,01	0,05
				<b>6,25</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>  <b>1,27</b>				

**MIT2            Peso final=162,1gr**

Actividades	Cantidad	unidades	Costo Unit.	Costo Total (USD)
Materia prima	1	Kilo	1,9	1,9
Mano de obra	1,91	horas	1,2	2,292
Energía elect.	4,55	horas	0,082	0,37
Envase	4,77	unidades	0,25	1,19
Etiquetas	4,77	unidades	0,01	0,05
				<b>5,81</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>  <b>1,22</b>				

**MIT3            Peso final=152,93gr**

Actividades	Cantidad	unidades	Costo Unit.	Costo Total (USD)
Materia prima	1	Kilo	1,9	1,9
Mano de obra	2,75	horas	1,2	3,3
Energía elect.	3,01	horas	0,082	0,25
Envase	4,5	unidades	0,25	1,13
Etiquetas	4,5	unidades	0,01	0,05
				<b>6,62</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>  <b>1,47</b>				

**MIT4**                      **Peso final=153,93gr**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1	Kilo	1,9	1,9
Mano de obra	2,74	horas	1,2	3,288
Energía elect.	2,01	horas	0,082	0,16
Envase	4,53	unidades	0,25	1,13
Etiquetas	4,53	unidades	0,01	0,05
				<b>6,53</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>1,44</b>				

**Semilla Roja****M2T1**                      **Peso final=265,83gr**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1,00	Kilo	2,4	2,4
Mano de obra	2,88	horas	1,2	3,456
Energía elect.	7,00	horas	0,082	0,57
Envase	7,82	unidades	0,25	1,96
Etiquetas	7,82	unidades	0,01	0,08
				<b>8,46</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>1,08</b>				

**M2T2**                      **Peso final=221,77gr**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1,00	Kilo	2,4	2,4
Mano de obra	2,86	horas	1,2	3,432
Energía elect.	4,48	horas	0,082	0,37
Envase	6,52	unidades	0,25	1,63
Etiquetas	6,52	unidades	0,01	0,07
				<b>7,89</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>1,21</b>				

**M2T3**      **Peso final=207,58gr**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1,00	Kilo	2,4	2,4
Mano de obra	2,86	horas	1,2	3,432
Energía elect.	3,04	horas	0,082	0,25
Envase	6,11	unidades	0,25	1,53
Etiquetas	6,11	unidades	0,01	0,06
				<b>7,67</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>1,26</b>				

**M2T4**      **Peso final=215,1gr**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1,00	Kilo	2,4	2,4
Mano de obra	2,9	horas	1,2	3,48
Energía elect.	1,99	horas	0,082	0,16
Envase	6,33	unidades	0,25	1,58
Etiquetas	6,33	unidades	0,01	0,06
				<b>7,69</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>1,21</b>				

**Semilla Café****M3T1**      **Peso final=452,37gr**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1,00	Kilo	2,9	2,9
Mano de obra	3,28	horas	1,2	3,936
Energía elect.	2,01	horas	0,082	0,16
Envase	13,31	unidades	0,25	3,33
Etiquetas	13,31	unidades	0,01	0,13
				<b>10,46</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>0,79</b>				

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1,00	Kilo	2,9	2,9
Mano de obra	3,44	horas	1,2	4,128
Energía elect.	1,51	horas	0,082	0,12
Envase	13,09	unidades	0,25	3,27
Etiquetas	13,09	unidades	0,01	0,13
				<b>10,56</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>0,81</b>				

**M3T3                    Peso final=449,8gr**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1,00	Kilo	2,9	2,9
Mano de obra	3,27	horas	1,2	3,924
Energía elect.	1,26	horas	0,082	0,10
Envase	13,23	unidades	0,25	3,31
Etiquetas	13,23	unidades	0,01	0,13
				<b>10,37</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>0,78</b>				

**M3T4                    Peso final=429,13gr.**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>unidades</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Costo Total (USD)</b>
Materia prima	1,00	Kilo	2,9	2,9
Mano de obra	3,27	horas	1,2	3,924
Energía elect.	1,00	horas	0,082	0,08
Envase	12,62	unidades	0,25	3,16
Etiquetas	12,62	unidades	0,01	0,13
				<b>10,19</b>
<b>Costo Unitario de Producción (34gr)=(Costo Total/Nro. envases)</b>				
<b>0,81</b>				

Nota.- La mano de obra está considerada de acuerdo al salario básico USD 218,00