

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo general

Evaluar la degradación de aceites durante el proceso de freído y su influencia en la calidad de papas a la Francesa.

3.2 Objetivos específicos

- 1.** Evaluar la degradación (rancidez hidrolítica y oxidativa) de aceite de soya y oleína de palma después de diferentes tiempos de uso en el freído de papas a la Francesa.
- 2.** Analizar el color y la viscosidad de los diferentes aceites después de diferentes tiempos de uso.
- 3.** Analizar los contenidos de humedad y grasa, así como algunas propiedades físicas (color y textura) de papas a la Francesa obtenidas con los diferentes aceites después de diferentes tiempos de uso.