

ANEXO A ANÁLISIS DE LABORATORIO

THE RESERVE THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE OWNER.	eo de Aptitud IBMETRO-DTA-CI-C		sac Attie. Telf: 66	
INFORMACION	The second secon		Análisis Nº	3210
l'ipo de Alimento:	Bolitas de Cereal	Empresa	9 000000000	W
Fuente:		Responsable d	10 Table 1 Tab	Dimar Machicad
Prov./Dep/Mun.	Tarija/Cercado/Cercado		o de recipiente:	500 g
Proveedor:		Estado de la n	The state of the s	Muy buen 09/08/201
Fecha de muestreo	09/08/2011	Fecha recepcio		
RESULTADOS DE	-	Fecha del aná		9-8-1
NUMERO	TIPO DE ANALISIS	SIMBOLOG	IA UNIDADES	RESULTADO
	Análisis Organoleptico	1		Paramino
1	Aspecto		_	Esponjos A chocolate y vainiil
2	Olor			Cereal, Chocolate y Vainill
3	Sabor			Cereal, Coocolaic y Validi
	Análisis Fisicos	Hq	1%	No determinad
4	pΗ	per	UICUMSA	No determinad
5	Color	D	UICUMSA	No determinad No determinad
6	Densidad relativa a 20°C	H	96	No determinad
7	Humedad Vermodod vermotoriolog volitible	Hmy	96	No determinad
8	Humedad y materiales volátiles Materia seca	Ms	56	95.3
		Sf	96	0.3
10	Ceniza (Base seca)	Ss	PBrix	No determinad
11	Sólidos solubles ("Brix)	p p	Brix	No determinad
12	Polarización	lr.		No determinad
13	Indice de refracción	II.		No descriminac
	Análisis Químicos	At	1%Acido	No determinad
14	Acidéz titulable	lp	Paracido	No determinad
- 27	Indice de peróxido	R	T\gm	No determinad
16	Rancidez Gluten húmedo	Gh	76	No determinad
17	Gluten numeuo	Gs	96	No determinad
18		Pt	96	4.7
19	Proteina total	Mg	96	0,3
20	Materia grasa Fibra	Fb	96	0,8
22	Carbohidratos	Ch	26	89.1
23	Valor energético	Cal	Cal/100 gr	378,7
24	Fluor	FI	mg/g	No determinad
25	Bromato de potasio (cualitativo)	KBrO.	mg/g	No determinad
77.11	Hierro	Fe	mg/g	No determinad
26 27	Cloruro de sodio	NaCl	mg/g g/gm	No determinad
28	Benzonto	Bz	mg/l	No determinad
29	Ciclamatos	CCs	mg/l	No determinad
30	Ciclamato de Sodio	CCsNa	%	No determinad
31	Colorantes	C	mg/l	No determinad
32	Sacarina	Sac	mg/l	No determinad
- 07	Azucares totales	Azt.	mg/g	No determina
33 34	Acido ascorbico (Vit. C)	An	mg/g	No determinate
34	Análisis Microbiológicos	Ir.m.	11-90-6	3
35	Bacterias aeróbias mesófilas	Barn	UFC/g	No determings
36	Coliformes fecales	Cf	NMP/g	No determitie
37	Coliformes totales	CI	NMP/g	No determined
38	Escherichia coli	Ec	NMP/g	No determina
39	Mobos	M	UFC/g	80
40	Levaduras	L	UFC/g	150
41	Salmonella	Sal	NMP/g	No determinate

terrificado Emas	n de Aprawi (BMETRO-1974-CT-0)	6 Floral line	c.410/c. Telf 66600.	NO 4 4 6 1		
NEORMACION	GENERAL COD	346	Análisis N°	321		
po de Alimento: Bolitas de Cersal . nov/Dep/Mun. Tanga/Cercado/Cercado nov/codo: scha da muestren 09/08/2011		Emprese Responsable del 1 Cantidad y tipo d Estado de la mue: Fecha recepcido : Focha del antificio	c excipionic: size: te macenta	Dimar Machiese 150 g May born 09/08/201		
ESULTADOS DE				9.8.1		
.00000	TIPO DE ANALISIS	SIMBOLOGIA	UNBOADES	MESULTADO		
	And Heli Phica	1				
	Huneled	11:	%			
Mel				4,8		
M-2				3,4		
M-3				-5.1		
M-4				5.1		
M-5				3/		
M-6				-5,1		
M-7				4,2		
Mali				4.		
34-0				- 4		
M-10				4,		
51.11				4/		
54-12				4,		
M/17				6,		
M-14				4.		
34-15				4,		
M-16				-49		

OBSERVACIONES:

Man Gathe Instrum School tecklico Temperatura DIRAHA PRICES Section of marries in State

ANEXO B FORMATO DE TEST DE EVALUACIÓN SENSORIAL

ANEXO B.1

TEST DE EVALUACIÓN SENSORIAL PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN INICIAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

Fecha	
Producto	

INSTRUCCIONES

En la siguiente tabla, anote la puntuación que mejor describe según los atributos del producto cuando le gusta o desagrada la muestra que ha probado. Tenga presente que usted es el juez y el único que puede decir lo que le gusta. Nadie sabe si este alimento debe ser considerado bueno, malo o indiferente.la expresión sincera de su sensación personal ayudara a calificar el producto.

TABLA PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL

Muestras	Color	Olor	Sabor	Textura
M1				
M2				
M3				
M4				
M5				
M6				
M7				
M8				

RANGO DE PUNTUACIÓN

ME DESAGRADA MUCHÍSIMO 1) 2) ME DESAGRADA MUCHO 3) ME DESAGRADAMODERADAMENTE 4) ME DESAGRADA LIGERAMENTE NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA 5) **6)** ME GUSTA LIGERAMENTE ME GUSTA MODERADAMENTE 7) **ME GUSTA MUCHO** 8) 9) ME GUSTA MUCHÍSIMO

ANEXO B.2

TEST DE EVALUACIÓN SENSORIAL PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN FINAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

Fecha	
Producto	

INSTRUCCIONES

En la siguiente tabla, anote la puntuación que mejor describe según los atributos del producto cuando le gusta o desagrada la muestra que ha probado. Tenga presente que usted es el juez y el único que puede decir lo que le gusta. Nadie sabe si este alimento debe ser considerado bueno, malo o indiferente.la expresión sincera de su sensación personal ayudara a calificar el producto.

TABLA PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL

Muestras	Color	Olor	Sabor	Textura
M1				
M2				
M3				
M4				
M5				

RANGO DE PUNTUACIÓN

9)

ME DESAGRADA MUCHÍSIMO 1) 2) ME DESAGRADA MUCHO ME DESAGRADAMODERADAMENTE 3) ME DESAGRADA LIGERAMENTE 4) NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA 5) ME GUSTA LIGERAMENTE **6)** 7) ME GUSTA MODERADAMENTE **ME GUSTA MUCHO** 8) ME GUSTA MUCHÍSIMO

ANEXO C RESULTADO DEL ANÁLISIS ESTADÍSTICO

ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE LA PRUEBA DE FISHER Y DUNCAN

Según (Ureña y D'Arrigo, 1990), para realizar el análisis estadístico de la prueba de Duncan consta de los siguientes pasos:

DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

1. Planteamiento de hipótesis

- Hp. No hay diferencia entre tratamientos (muestras).
- Ha. Al menos una muestra es diferente a las demás.
- Hp. No hay diferencia entre bloques (no hay diferencia entre jueces).
- Ha. Al menos un juez emitió una opinión diferente.
- 2. Nivel de significación: 0,05 (5%).
- 3. Prueba de significancia: Fisher y Duncan
- 4. Suposiciones:
 - Los datos siguen una distribución normal.
 - Los datos son extraídos de un muestreo al azar.

5. Criterios de decisión:

- Se acepta la Hp si el Fcal < Ftab
- Se rechaza la Hp si el Fcal > Ftab

6. Desarrollo de la prueba estadística:

Se construye el cuadro del análisis de varianza (ANVA)

✓ Suma de cuadrados totales

$$SC(T) = \sum X_{ij}^2 - \frac{(X_i)^2}{a*b}$$

✓ Suma de cuadrados entre los tratamientos.

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum_{x_i^2} x_i^2}{b} - \frac{(x_i)^2}{b*\alpha}$$

✓ Suma de cuadrados entre jueces

SC (J) =
$$\frac{\sum x_j^2}{a} - \frac{(x_j)^2}{a * b}$$

DONDE:

$$a = 8$$

$$b = 14$$

- ✓ Grados de libertad de tratamiento: GL (Trat.) = a 1
- ✓ Grados de libertad de jueces: GL(J) = b 1
- ✓ Grados de libertad del total: GL (T) = a*b 1
- ✓ Grados de libertad del error: GL (E) = (b-1)(a-1)
- ✓ Cuadrado medio del tratamiento:

$$CM (Trat.) = \frac{SG (trat.)}{GL (trat.)}$$

✓ Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{SG(J)}{GL(J)}$$

✓ Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

✓ Cuadrado medio del error

CM (E) =
$$\frac{SG(z)}{GL(z)}$$

✓ Siendo F calculado

$$F_{\text{Calculado de tratamiento}} = \frac{\textit{CM (Trat)}}{\textit{CM (E)}}$$

ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE LA PRUEBA DE « DUNCAN »

Desarrollo del procedimiento:

1. Se establecen los criterios de aceptación o rechazo:

- ➤ Se acepta la hipótesis planteada (Hp), si la diferencia de promedios entre tratamiento es ≤ que el límite de significación de Duncan (ALS (D)).
- ➤ Se rechaza la hipótesis planteada (Hp), si la diferencia de promedios entre tratamiento es ≥ que el ALS (D).

2. Desarrollo de la prueba estadística:

> Determinar el valor de la Varianza Muestral S²/y

$$S^2/y = \sqrt{CME/b}$$

$$ALS(D) = ASE(D) * Sy$$

➤ Encontrando los valores de amplitudes estudiantizadas de Duncan y los límites de significación de Duncan: con los grados de libertad del error y el nivel de significación de 0,05; para cada número de promedios de ordenamiento que están probando.

ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL ATRIBUTO COLOR PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN INICIAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

En la tabla C.2.1, se muestran los resultados obtenidos de la evaluación sensorial del cereal saborizado para el atributo color.

Tabla C.2.1 Evaluación sensorial del atributo color para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

T		N	Auestr	as (esc	ala he		ı)		$\sum x_J$
Jueces	M_1	M_2	M_3	M ₄	M_5	M_6	M ₇	M ₈	\angle^{λ_j}
1	5	5	5	7	5	6	7	8	48
2	7	5	5	7	7	7	7	7	52
3	7	5	6	5	5	6	6	7	47
4	8	8	8	8	5	7	8	7	59
5	7	7	8	8	5	6	6	7	54
6	7	7	7	7	7	6	9	4	54
7	7	8	7	8	9	8	8	8	63
8	7	8	7	6	5	6	7	8	54
9	7	8	8	7	7	6	7	5	55
10	8	7	5	7	5	6	7	8	53
11	8	6	6	8	7	5	8	8	56
12	5	5	7	7	8	8	7	7	54
13	7	7	5	6	8	8	8	7	56
14	7	4	5	6	8	7	7	7	51
Promedio	6,93	6,43	6,36	6,93	6,50	6,57	7,29	7,00	547
$\sum xij$	97	90	89	97	91	92	102	98	756
$\sum x t f^2$	683	604	585	683	619	616	752	704	5246

Fuente: Elaboración propia

Siguiendo las expresiones matemáticas mencionadas en el Anexo C.1; se realizó el cálculo del análisis de la varianza de los diferentes tratamientos

SC (T) =
$$\sum X_{ij}^2 - \frac{(X_i)^2}{a*b}$$

$$SC(T) = 143$$

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum x_i^2}{b} - \frac{(x_i)^2}{b*a}$$

$$SC (Trat.) = 10,7143$$

• Suma de cuadrados entre jueces

$$SC(J) = \frac{\sum x_j^2}{a} - \frac{(x_j)^2}{a \times b}$$

$$SC(J) = 26,75$$

• Grados de libertad de tratamiento

$$GL (Trat.) = a - 1$$

$$GL (Trat.) = 7$$

• Grados de libertad de jueces

$$GL(J) = b - 1$$

$$GL(J) = 13$$

• Grados de libertad del total

$$GL(T) = a*b - 1$$

$$GL(T) = 111$$

• Grados de libertad del error

$$GL(E) = (b-1)(a-1)$$

$$GL(E) = 91$$

• Cuadrado medio del tratamiento

CM (Trat.) =
$$\frac{SG \text{ (trat.)}}{GL \text{ (trat.)}}$$

$$CM (Trat.) = 1,5306$$

• Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{SG(J)}{GL(J)}$$

$$CM(J) = 2,057$$

Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

$$SC(E) = 105,5357$$

• Cuadrado medio del error

$$CM(E) = \frac{SG(E)}{GL(E)}$$

$$CM(E) = 1,159$$

Siendo F calculado

$$F_{Calculado de tratamiento} = \frac{\textit{CM (Trat)}}{\textit{CM (E)}}$$
 $F_{Calculado de tratamiento} = 1,319$

Para estimar el valor de F_{tab}, se recurrió a la tabla de Fisher (Anexo E).

Tabla C.2.2 Análisis de varianza del atributo color para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

Fuente de variación	SC	GL	CM	Fcal	Ftab
Entre muestras	10,714	7	1,531	1,319	2,102
Entre jueces	26,750	13	2,058	1,774	1,816
Error	105,536	91	1,159		
Total	143,00	111			

Fuente: Elaboración propia

En la tabla C.2.2, se observa que $F_{cal} < F_{tab}$ por lo tanto no existe diferencia significativa entra las muestras. No se realiza la prueba de Duncan

ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL ATRIBUTO OLOR PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN INICIAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

En la tabla C.3.1, se muestran los resultados obtenidos de la evaluación sensorial del cereal saborizado para el atributo olor.

Tabla C.3.1 Evaluación sensorial del atributo olor para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

Jueces Muestras (escala hedónica)										
Jueces		N	Auestr	as (esc	ala he	dónica	1)		Xj	
	\mathbf{M}_{1}	M_2	M_3	M_4	M_5	M_6	M_7	M_8	4	
1	8	4	4	8	7	7	7	7	52	
2	7	7	7	7	7	7	7	7	56	
3	6	6	7	6	6	6	6	6	49	
4	6	7	7	7	5	7	7	7	53	
5	8	7	7	7	6	7	7	6	55	
6	7	7	7	7	3	6	8	3	48	
7	7	7	7	8	8	8	8	8	61	
8	7	6	6	7	5	7	7	8	53	
9	8	8	8	8	7	5	7	6	57	
10	8	7	6	7	7	8	7	9	59	
11	7	6	6	8	6	6	8	6	53	
12	5	5	5	5	7	8	8	7	50	
13	3	4	6	5	7	7	7	5	44	
14	5	5	5	5	7	7	7	7	48	
Promedio	6,57	6,14	6,29	6,79	6,29	6,86	7,21	6.57	52,714	
$\sum x^{ij}$	92	86	88	95	88	96	101	92	738	
$\sum xtj^2$	632	548	568	661	574	668	733	632	5016	

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a las expresiones matemáticas mencionadas en el Anexo C.1; se realizó el cálculo del análisis de la varianza de los diferentes tratamientos

SC (T) =
$$\sum X_{ij}^2 - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(T) = 153,107$$

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum x_i^2}{b} - \frac{(x_i)^2}{b*a}$$

$$SC (Trat.) = 12.3929$$

• Suma de cuadrados entre jueces

$$SC(J) = \frac{\sum x_j^2}{a} - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(J) = 35,6071$$

• Grados de libertad de tratamiento

$$GL (Trat.) = a - 1$$

$$GL (Trat.) = 7$$

• Grados de libertad de jueces

$$GL(J) = b - 1$$

$$GL(J) = 13$$

• Grados de libertad del total

$$GL(T) = a*b - 1$$

$$GL(T) = 111$$

• Grados de libertad del error

$$GL(E) = (b-1)(a-1)$$

$$GL(E) = 91$$

• Cuadrado medio del tratamiento

CM (Trat.) =
$$\frac{SG \text{ (trat.)}}{GL \text{ (trat.)}}$$

$$CM (Trat.) = 1.77041$$

• Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{SG(J)}{GL(J)}$$

$$CM(J) = 2.73901$$

• Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

$$SC(E) = 105.107$$

Cuadrado medio del error

$$CM(E) = \frac{SG(E)}{GL(E)}$$

$$CM(E) = 1,15502$$

Siendo F calculado

$$F_{Calculado de tratamiento} = \frac{\textit{CM (Trat)}}{\textit{CM (E)}}$$
 $F_{Calculado de tratamiento} = 1,53279$

Para estimar el valor de F_{tab}, se recurrió a la tabla de Fisher (Anexo E).

Tabla C.3.2 Análisis de varianza del atributo olor para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

Fuente de variación	SC	GL	CM	Fcal	F _{tab}
Entre muestras	12,3929	7	1,77041	1,53279	2,102
Entre jueces	35,6071	13	2,73901	2,37139	1,816
Error	105,107	91	1,15502		
Total	153,107	111			

Fuente: Elaboración propia

En la tabla C.3.2, se observa que $F_{cal} < F_{tab}$ por lo tanto no existe diferencia significativa entra las muestras. No se realiza la prueba de Duncan.

ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL ATRIBUTO SABOR PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN INICIAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

En la tabla C.4.1, se muestran los resultados obtenidos de la evaluación sensorial del cereal saborizado para el atributo sabor.

Tabla C.4.1

Evaluación sensorial del atributo sabor para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

nquido de cobertura										
Jueces				Mue	stras				Xj	
	$\mathbf{M_1}$	$\mathbf{M_2}$	M_3	M_4	M_5	M_6	M_7	M_8	1	
1	8	6	4	8	7	7	7	8	55	
2	8	8	8	8	8	7	6	7	60	
3	6	7	6	6	5	6	7	6	49	
4	8	8	7	9	5	6	8	7	58	
5	8	7	6	7	7	7	7	8	57	
6	7	8	8	7	4	6	8	5	53	
7	8	8	7	8	8	8	8	8	63	
8	9	8	7	6	7	7	8	9	61	
9	9	9	8	9	5	4	7	5	56	
10	8	8	8	8	7	7	8	10	64	
11	7	6	6	8	6	7	8	8	56	
12	4	5	6	8	7	7	8	7	52	
13	4	4	6	7	9	8	7	8	53	
14	4	5	6	6	7	8	8	7	51	
Promedio	7,00	6,93	6,64	7,50	6,57	6,79	7,50	7,36	56,286	
$\sum xij$	98	97	93	105	92	95	105	103	788	
$\sum_{x \in J}^{2}$	728	701	635	801	630	659	793	783	5730	

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a las expresiones matemáticas mencionadas en el Anexo C.1; se realizó el cálculo del análisis de la varianza de los diferentes tratamientos

$$SC(T) = \sum X_{ij}^2 - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(T) = 185, 86$$

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum x_i^2}{b} - \frac{(x_i)^2}{b*a}$$

$$SC (Trat.) = 13,714$$

• Suma de cuadrados entre jueces

SC (J) =
$$\sum_{a} x_{j}^{2} - \frac{(x_{i})^{2}}{a * b}$$

$$SC(J) = 33,357$$

• Grados de libertad de tratamiento

$$GL (Trat.) = a - 1$$

$$GL (Trat.) = 7$$

• Grados de libertad de jueces

$$GL(J) = b - 1$$

$$GL(J) = 13$$

• Grados de libertad del total

$$GL(T) = a*b - 1$$

$$GL(T) = 111$$

• Grados de libertad del error

$$GL(E) = (b-1)(a-1)$$

$$GL(E) = 91$$

• Cuadrado medio del tratamiento

CM (Trat.) =
$$\frac{SG (trat.)}{GL (trat.)}$$

$$CM (Trat.) = 1,9592$$

• Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{sG(J)}{GL(J)}$$

$$CM(J) = 2,5659$$

Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

$$SC(E) = 138,79$$

• Cuadrado medio del error

$$CM(E) = \frac{SG(E)}{GL(E)}$$

$$CM(E) = 1,5251$$

Siendo F calculado

$$F_{Calculado de tratamiento} = \frac{\it CM (Trat)}{\it CM (E)}$$

$$F_{Calculado de tratamiento} = 1,285$$

Para estimar el valor de F_{tab}, se recurrió a la tabla de Fisher (Anexo E).

Tabla C.4.2 Análisis de varianza para del atributo sabor para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

Fuente de variación	SC	GL	CM	Fcal	Ftab
Entre muestras	13,714	7	1,959	1,285	2,102
Entre jueces	33,357	13	2,566	1,682	1,816
Error	138,786	91	1,525		
Total	185,857	111			

Fuente: Elaboración propia

En la tabla C.4.2, se observa que $F_{cal} < F_{tab}$ por lo tanto no existe diferencia significativa entra las muestras. No se realiza la prueba de Duncan.

ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL ATRIBUTO TEXTURA PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN INICIAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

En la tabla C.5.1, se muestran los resultados obtenidos de la evaluación sensorial del cereal saborizado para el atributo textura.

Tabla C.5.1 Evaluación sensorial del atributo textura para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

Jueces		N			cala he		1)		$\sum x_j$
	M_1	M_2	M ₃	M ₄	M ₅	M ₆	M ₇	M ₈	4.7
1	8	3	7	9	7	7	8	8	57
2	8	6	6	8	8	7	6	6	55
3	7	6	6	7	6	7	7	7	53
4	8	8	8	8	5	8	8	8	61
5	8	7	7	8	8	8	8	8	62
6	7	7	7	7	2	8	9	3	50
7	8	7	7	7	7	7	8	8	59
8	7	8	7	8	5	6	7	8	56
9	8	8	8	9	4	8	8	8	61
10	7	7	6	6	8	7	8	9	58
11	8	6	5	8	7	7	9	8	58
12	7	7	7	8	6	7	8	7	57
13	6	3	6	4	8	7	8	7	49
14	5	5	6	7	8	8	8	7	54
Promedio	7,29	6,29	6,64	7,43	6,36	7,29	7,86	7,29	56,4286
$\sum x i j$	102	88	93	104	89	102	110	102	790
$\sum xij^2$	754	588	627	794	609	748	872	770	5762

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a las expresiones matemáticas mencionadas en el Anexo C.1; se realizó el cálculo del análisis de la varianza de los diferentes tratamientos

• Suma de cuadrados totales

SC (T) =
$$\sum X_{ij}^2 - \frac{(x_i)^2}{\alpha * b}$$

$$SC(T) = 189,68$$

• Suma de cuadrados entre los tratamientos.

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum x_i^2}{b} - \frac{(x_i)^2}{b*a}$$

$$SC (Trat.) = 30,679$$

• Suma de cuadrados entre jueces

$$SC(J) = \frac{\sum x_j^2}{a} - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(J) = 25,179$$

• Grados de libertad de tratamiento

$$GL (Trat.) = a - 1$$

$$GL (Trat.) = 7$$

• Grados de libertad de jueces

$$GL(J) = b - 1$$

$$GL(J) = 13$$

• Grados de libertad del total

$$GL(T) = a*b - 1$$

$$GL(T) = 111$$

• Grados de libertad del error

$$GL(E) = (b-1)(a-1)$$

$$GL(E) = 91$$

• Cuadrado medio del tratamiento

CM (Trat.) =
$$\frac{SG \text{ (trat.)}}{GL \text{ (trat.)}}$$

$$CM (Trat.) = 4,3827$$

• Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{SG(J)}{GL(J)}$$

$$CM(J) = 1,9368$$

• Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

$$SC(E) = 133,82$$

• Cuadrado medio del error

$$CM(E) = \frac{SG(E)}{GL(E)}$$

$$CM(E) = 1.4706$$

Siendo F calculado

$$F_{\text{Calculado de tratamiento}} = \frac{\text{CM (Trac)}}{\text{CM (E)}}$$
 $F_{\text{Calculado de tratamiento}} = 2,980$

Para estimar el valor de F_{tab}, se recurrió a la tabla de Fisher (Anexo E).

Tabla C.5.2 Análisis de varianza para el atributo textura para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

Fuente de variación	SC	GL	CM	Fcal	F _{tab}
Entre muestras	30,679	7,000	4,383	2,980	2,102
Entre jueces	25,179	13,000	1,937	1,317	1,816
Error	133,821	91,000	1,471		
Total	189,68	111			

Fuente: Elaboración propia

En la tabla C.5.2, se observa que $F_{cal} > F_{tab}$ por lo tanto existe diferencia significativa entre las muestras. Se desarrolla la prueba de Duncan.

DESARROLLO DE LA PRUEBA DE DUNCAN

➤ Determinar el valor de la Varianza Muestral S²/y

$$S^2/y = \sqrt{CME/b}$$

$$S^2/y = 0.324$$

$$ALS(D) = ASE(D) * Sy$$

Tabla C.5.3 Amplitudes estudiantizadas y límites de significancia de Duncan

Número de	AES (D)	ALS (D) =
promedios	, ,	AES(D)Sy
2	2,807	0,90978
3	2,958	0,95854
4	3,057	0,99076
5	3,125	1,01277
6	3,185	1,03217
7	3,225	1,04518
8	3,265	1,05810

Fuente: Elaboración propia

Tabla C.5.4 Ordenamiento de los promedios en la dosificación inicial del líquido de cobertura

CODC	ıtuıa
Muestras	promedios
M2	6,2857
M5	6,3571
M3	6,6429
M1	7,2857
M6	7,2857
M8	7,2857
M4	7,4286
M7	7,8571

Fuente: Elaboración propia

Tabla C.5.5

Análisis estadístico de Duncan del atributo textura para elegir la dosificación inicial del líquido de cobertura

inicial del líquido de cobertura									
Tratamientos	Análisis	de los v	alores	Efectos					
M7-M4	0,4286	<	0,9097800	No Significativo					
M7-M8	0,5714	<	0,9585388	No Significativo					
M7-M6	0,5714	<	0,9907569	No Significativo					
M7-M1	0,5714	<	1,0127724	No Significativo					
M7-M3	1,2143	>	1,0321704	Significativo					
M7-M5	1,5000	>	1,0451824	Significativo					
M7-M2	1,5714	>	1,0580984	Significativo					
M4-M8	0,1429	<	0,9097800	No Significativo					
M4-M6	0,1429	<	0,9585388	No Significativo					
M4-M1	0,1429	<	0,9907569	No Significativo					
M4-M3	0,7857	<	1,0127724	No Significativo					
M4-M5	1,0714	>	1,0321704	Significativo					
M4-M2	1,1429	>	1,0451824	Significativo					
M8-M6	0,0000	<	0,9097800	No Significativo					
M8-M1	0,0000	<	0,9585388	No Significativo					
M8-M3	0,6429	<	0,9907569	No Significativo					
M8-M5	0,9286	<	1,0127724	No Significativo					
M8-M2	1,0000	<	1,0321704	No Significativo					
M6-M1	0,0000	<	0,9097800	No Significativo					
M6-M3	0,6429	<	0,9585388	No Significativo					
M6-M5	0,9286	<	0,9907569	No Significativo					
M6-M2	1,0000	<	1,0127724	No Significativo					
M1-M3	0,6429	<	0,9097800	No Significativo					
M1-M5	0,9286	<	0,9585388	No Significativo					
M1-M2	1,0000	>	0,9907569	Significativo					
M3-M5	0,2857	<	0,9097800	No Significativo					
M3-M2	0,3571	<	0,9585388	No Significativo					
M5-M2	0,0714	<	0,9097800	No Significativo					

Fuente: Elaboración propia

ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL ATRIBUTO COLOR PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN FINAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

En la tabla C.6.1, se muestran los resultados obtenidos de la evaluación sensorial del cereal saborizado para el atributo color.

Tabla C.6.1 Evaluación sensorial del atributo color para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

Jueces	Mı	ca)	$\sum xj$			
	M_1	M_4	M_6	M_7	M ₈	
1	6	7	8	6	8	35
2	6	6	6	5	6	29
3	6	7	7	6	8	34
4	8	7	5	8	6	34
5	7	6	6	6	6	31
6	8	5	5	6	6	30
7	7	6	7	6	6	32
8	8	7	6	7	8	36
9	6	8	8	7	7	36
10	6	6	6	8	7	33
11	8	6	6	8	7	35
12	7	9	8	6	8	38
13	5	6	4	4	6	25
14	7	6	6	9	7	35
Promedio	6,79	6,57	6,29	6,57	6,86	33,07
$\sum xij$	95	92	88	92	96	463
$\sum xtj^2$	657	618	572	628	668	3143

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a las expresiones matemáticas mencionadas en el Anexo C.1; se realizó el cálculo del análisis de la varianza de los diferentes tratamientos

SC (T) =
$$\sum X_{ij}^2 - \frac{(X_i)^2}{a*b}$$

$$SC(T) = 80,5857$$

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum_{i}x_{i}^{2}}{b} - \frac{(x_{i})^{2}}{b*a}$$

$$SC (Trat.) = 2.8$$

• Suma de cuadrados entre jueces

$$SC(J) = \frac{\sum x_j^2}{a} - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(J) = 30,1857$$

• Grados de libertad de tratamiento

$$GL (Trat.) = a - 1$$

$$GL(Trat.) = 4$$

Grados de libertad de jueces

$$GL(J) = b - 1$$

$$GL(J) = 13$$

• Grados de libertad del total

$$GL(T) = a*b - 1$$

$$GL(T) = 69$$

• Grados de libertad del error

$$GL(E) = (b-1)(a-1)$$

$$GL(E) = 52$$

• Cuadrado medio del tratamiento

CM (Trat.) =
$$\frac{SG \text{ (trat.)}}{GL \text{ (trat.)}}$$

CM (Trat.) =
$$0.7$$

• Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{SG(J)}{GL(J)}$$

$$CM(J) = 2,32198$$

Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

$$SC(E) = 47.6$$

Cuadrado medio del error

CM (E) =
$$\frac{\mathcal{E}G(E)}{GL(E)}$$

$$CM(E) = 0.91538$$

• Siendo F calculado

$$F_{Calculado de tratamiento} = \frac{\textit{CM (Trat)}}{\textit{CM (E)}}$$

 $F_{Calculado de tratamiento} = 0,765$

Para estimar el valor de F_{tab}, se recurrió a la tabla de Fisher (Anexo E).

Tabla C.6.2 Análisis de varianza del atributo color para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

Fuente de variación	SC	GL	CM	Fcal	F _{tab}
Entre muestras	2,800	4	0,700	0,765	2,550
Entre jueces	30,186	13	2,322	2,537	1,913
Error	47,600	52	0,915		
Total	80,586	69			

Fuente: Elaboración propia

En la tabla C.6.2, se observa que $F_{cal} < F_{tab}$ por lo tanto no existe diferencia significativa entra las muestras. No se realiza la prueba de Duncan.

ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL ATRIBUTO OLOR PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN FINAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

En la tabla C.7.1, se muestran los resultados obtenidos de la evaluación sensorial del cereal saborizado para el atributo olor.

Tabla C.7.1

Evaluación sensorial del atributo olor para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

ilquido de cobertura									
Jueces	M	uestras	(escala	hedónio	ca)	$\sum x_{i}$			
	$\mathbf{M_1}$	M_4	M_6	M_7	M ₈	4			
1	7	7	7	7	7	35			
2	6	6	6	7	6	31			
3	6	6	6	6	6	30			
4	8	7	6	8	7	36			
5	8	7	7	6	6	34			
6	6	5	5	6	6	28			
7	7	6	6	6	6	31			
8	7	7	6	7	7	34			
9	6	8	8	5	5	32			
10	8	7	6	6	7	34			
11	7	6	6	8	7	34			
12	8	7	8	7	7	37			
13	6	5	5	5	5	26			
14	7	6	6	8	7	34			
Promedio	97	90	88	92	89	32,57			
\sum_{xij}	681	588	564	618	573	456			
$\sum_{x \in J}^{2}$	6,93	6,43	6,29	6,57	6,36	3024			

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a las expresiones matemáticas mencionadas en el Anexo C.1; se realizó el cálculo del análisis de la varianza de los diferentes tratamientos

SC (T) =
$$\sum X_{ij}^2 - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(T) = 53,486$$

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum x_i^2}{b} - \frac{(x_i)^2}{b*a}$$

$$SC (Trat.) = 3,6286$$

• Suma de cuadrados entre jueces

$$SC(J) = \frac{\sum x_j^2}{a} - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(J) = 24,686$$

• Grados de libertad de tratamiento

$$GL (Trat.) = a - 1$$

$$GL(Trat.) = 4$$

• Grados de libertad de jueces

$$GL(J) = b - 1$$

$$GL(J) = 13$$

• Grados de libertad del total

$$GL(T) = a*b - 1$$

$$GL(T) = 69$$

• Grados de libertad del error

$$GL(E) = (b-1)(a-1)$$

$$GL(E) = 52$$

• Cuadrado medio del tratamiento

CM (Trat.) =
$$\frac{SG \text{ (trat.)}}{GL \text{ (trat.)}}$$

$$CM (Trat.) = 0.90071$$

• Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{SG(J)}{GL(J)}$$

$$CM(J) = 1,8989$$

Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

$$SC(E) = 25,171$$

• Cuadrado medio del error

$$CM(E) = \frac{SG(E)}{GL(E)}$$

$$CM(E) = 0.4841$$

Siendo F calculado

$$F_{Calculado de tratamiento} = \frac{\textit{CM (Trat)}}{\textit{CM (E)}}$$
 $F_{Calculado de tratamiento} = 1,874$

Para estimar el valor de F_{tab}, se recurrió a la tabla de Fisher (Anexo E).

Tabla C.7.2 Análisis de varianza del atributo olor para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

Fuente de variación	SC	GL	CM	Fcal	F _{tab}
Entre muestras	3,629	4	0,907	1,874	2,550
Entre jueces	24,686	13	1,899	3,923	1,913
Error	25,171	52	0,484		
Total	53,486	69			

Fuente: Elaboración propia

En la tabla C.7.2, se observa que $F_{cal} < F_{tab}$ por lo tanto no existe diferencia significativa entra las muestras. No se realiza la prueba de Duncan.

ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL ATRIBUTO SABOR PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN FINAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

En la tabla C.8.1, se muestran los resultados obtenidos de la evaluación sensorial del cereal saborizado para el atributo sabor.

Tabla C.8.1 Evaluación sensorial del atributo sabor para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

Jueces		uestras			ca)	$\sum x_j$
	M_1	M_4	M_6	M_7	M ₈	4
1	6	7	8	7	9	37
2	6	7	7	7	7	34
3	6	6	6	7	8	33
4	8	6	8	6	8	36
5	7	7	8	7	7	36
6	7	6	5	6	8	32
7	8	6	7	7	6	34
8	9	8	7	8	8	40
9	6	7	5	5	7	30
10	6	7	7	8	7	35
11	6	7	6	8	7	34
12	8	9	8	8	8	41
13	6	6	5	6	6	29
14	6	6	6	8	7	33
Promedio	6,79	6,79	7	7,00	7,36	34,57
$\sum x t j$	95	95	93	98	103	484
$\sum xij^2$	659	655	635	698	767	3414

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a las expresiones matemáticas mencionadas en el Anexo C.1; se realizó el cálculo del análisis de la varianza de los diferentes tratamientos

SC (T) =
$$\sum X_{ij}^2 - \frac{(X_i)^2}{a*b}$$

$$SC(T) = 67,486$$

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum x_i^2}{b} - \frac{(x_i)^2}{b*a}$$

$$SC (Trat.) = 4,3429$$

• Suma de cuadrados entre jueces

$$SC(J) = \frac{\sum x_j^2}{a} - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(J) = 29,086$$

• Grados de libertad de tratamiento

$$GL (Trat.) = a - 1$$

$$GL(Trat.) = 4$$

• Grados de libertad de jueces

$$GL(J) = b - 1$$

$$GL(J) = 13$$

• Grados de libertad del total

$$GL(T) = a*b - 1$$

$$GL(T) = 69$$

• Grados de libertad del error

$$GL(E) = (b-1)(a-1)$$

$$GL(E) = 52$$

• Cuadrado medio del tratamiento

CM (Trat.) =
$$\frac{SG \text{ (trat.)}}{GL \text{ (trat.)}}$$

$$CM (Trat.) = 1,0857$$

• Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{SG(J)}{GL(J)}$$

$$CM(J) = 2,2374$$

Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

$$SC(E) = 34,057$$

Cuadrado medio del error

$$CM(E) = \frac{SG(E)}{GL(E)}$$

$$CM(E) = 0.6549$$

Siendo F calculado

$$F_{Calculado de tratamiento} = \frac{\textit{CM (Trat.)}}{\textit{CM (E)}}$$
 $F_{Calculado de tratamiento} = 1,658$

Para estimar el valor de F_{tab}, se recurrió a la tabla de Fisher (Anexo E).

Tabla C.8.2

Análisis de varianza del atributo sabor para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

Fuente de variación	SC	GL	CM	Fcal	Ftab
Entre muestras	4	4	1,086	1,658	2,550
Entre jueces	29	13	2,237	3,416	1,913
Error	34	52	0,655		
Total	67,486	69			

Fuente: Elaboración propia

En la tabla C.8.2, se observa que $F_{cal} < F_{tab}$ por lo tanto no existe diferencia significativa entra las muestras. No se realiza la prueba de Duncan.

ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL ATRIBUTO TEXTURA PARA ELEGIR LA DOSIFICACIÓN FINAL DEL LÍQUIDO DE COBERTURA

En la tabla C.9.1, se muestran los resultados obtenidos de la evaluación sensorial cereal saborizado para el atributo textura.

Tabla C.9.1 Evaluación sensorial del atributo textura para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

liquido de cobertura									
Nº de Jueces	M	uestras	(escala	hedóni	ca)	$\sum x_j$			
	$\mathbf{M_1}$	M_4	M_6	M_7	M ₈	_			
1	6	7	8	6	8	35			
2	6	6	7	6	7	32			
3	7	6	6	7	7	33			
4	8	7	6	9	8	38			
5	7	7	7	8	7	36			
6	8	6	6	7	8	35			
7	7	6	7	6	6	32			
8	8	7	6	7	8	36			
9	5	7	7	8	8	35			
10	7	7	6	8	7	35			
11	6	7	6	7	8	34			
12	6	7	7	9	8	37			
13	4	7	4	7	7	29			
14	6	6	5	8	9	34,			
Promedio	6,50	6,64	6,00	7,36	7,57	34,36			
$\sum xtj$	91	93	88	103	106	481			
\sum_{xij}^{2}	609	621	566	771	810	3377			

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a las expresiones matemáticas mencionadas en el Anexo C.1; se realizó el cálculo del análisis de la varianza de los diferentes tratamientos

SC (T) =
$$\sum X_{ij}^2 - \frac{(X_i)^2}{\alpha * b}$$

$$SC(T) = 71,843$$

SC (Trat.) =
$$\frac{\sum x_i^2}{b} - \frac{(x_i)^2}{b*a}$$

$$SC (Trat.) = 178,629$$

• Suma de cuadrados entre jueces

$$SC(J) = \frac{\sum x_j^2}{a} - \frac{(x_i)^2}{a*b}$$

$$SC(J) = 13,843$$

• Grados de libertad de tratamiento

$$GL (Trat.) = a - 1$$

$$GL(Trat.) = 4$$

Grados de libertad de jueces

$$GL(J) = b - 1$$

$$GL(J) = 13$$

• Grados de libertad del total

$$GL(T) = a*b - 1$$

$$GL(T) = 69$$

• Grados de libertad del error

$$GL(E) = (b-1)(a-1)$$

$$GL(E) = 52$$

• Cuadrado medio del tratamiento

CM (Trat.) =
$$\frac{SG \text{ (trat.)}}{GL \text{ (trat.)}}$$

$$CM (Trat.) = 4,4071$$

• Cuadrado medio de jueces

$$CM(J) = \frac{SG(J)}{GL(J)}$$

$$CM(J) = 1,0648$$

• Suma de cuadrado del error

$$SC(E) = SC(T) - SC(Trat.) - SC(J)$$

$$SC(E) = 40,371$$

Cuadrado medio del error

CM (E) =
$$\frac{SG(E)}{GL(E)}$$

$$CM(E) = 0.7764$$

Siendo F calculado

$$F_{\text{Calculado de tratamiento}} = \frac{\text{CM (Trat)}}{\text{CM (E)}}$$
 $F_{\text{Calculado de tratamiento}} = 5,677$

Para estimar el valor de F_{tab}, se recurrió a la tabla de Fisher (Anexo E).

Tabla C.9.2

Análisis de varianza del atributo textura para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

Fuente de variación	SC	GL	CM	Fcal	F _{tab}
Entre muestras	17,629	4	4,407	5,677	2,550
Entre jueces	13,843	13	1,065	1,372	1,913
Error	40,371	52	0,776		
Total	71,843	69			

Fuente: Elaboración propia

En la tabla C.9.2, se observa que F_{cal} es mayor que F_{tab} por lo tanto existe diferencia significativa entra las muestras. Se desarrolla la prueba de Duncan.

DESARROLLO DE LA PRUEBA DE DUNCAN

Determinar el valor de la Varianza Muestral S²/y

$$S^2/y = \sqrt{CME/b}$$
$$S^2/y = 0.23549$$

➤ Hallar los valores de amplitudes Estudiantizadas de Duncan (AES(D)) con un nivel de significancia

= 0,05, se determina el límite de significación de Duncan (ALS (D)) en base a la ecuación:

$$ALS(D) = ASE(D) * Sy$$

Tabla C.9.3 Amplitudes estudiantizadas y límites de Significancia de Duncan

Número	AES (D)	ALS (D) =
depromedios		AES(D)Sy
2	2,84	0,669379
3	3,01	0,707646
4	3,09	0,727270
5	3,15	0,742380

Fuente: Elaboración propia

Tabla C.9.4 Ordenamiento de los promedios en la dosificación final del líquido de cobertura

Muestras	Promedios
M6	6,286
M1	6,500
M4	6,643
M7	7,357
M8	7,571

Fuente: Elaboración propia

Tabla C.9.5

Análisis estadístico de Duncan del atributo textura para elegir la dosificación final del líquido de cobertura

	iai uci ii	9414	o ac cox			
Tratamientos	Análisis de los		le los	Efectos		
	V	alore	es			
M5-M4	0,214	<	0,67	No hay diferencia		
M5-M2	0,928	>	0,71	Si hay diferencia		
M5-M1	1,071	>	0,73	Si hay diferencia		
M5-M3	1,285	>	0,74	Si hay diferencia		
M4-M2	0,714	<	0,71	Si hay diferencia		
M4-M1	0,857	>	0,77	Si hay diferencia		
M4-M3	1,071	>	0,77	Si hay diferencia		
M2-M1	0,143	>	0,67	No hay diferencia		
M2-M3	0,357	<	0,71	No hay diferencia		
M1-M3	0,214	<	0,73	No hay diferencia		

Fuente: Elaboración propia

ANEXO D RESULTADOS DE DISEÑO EXPERIMENTAL

ANEXO D.1 REPRESENTACIÓN DE LA MATRIZ EXPERIMENTAL 2^3

Según (Ramírez, 2008) para desarrollar el análisis del diseño experimental planteado, se siguió el presente procedimiento. Donde el diseño experimental que cuenta con dos niveles y tres factores de estudio, puede ser representado en una matriz experimental combinada entre símbolos geométricos y letras minúsculas para denotar las combinaciones de tratamientos de un experimento 2^3 de 8 corridas que se puntualizan en la tabla D1.1, donde k = 3 factores,.

Tabla D.1.1
Representación de la matriz experimental 2³

Corridas	Combinaciones De tratamientos	F	actor	es	In	teracc efe	ión de ctos	los	Respuestas
	tratamentos	a	b	С	ab	ac	bc	abc	Yi
1	1	-1	-1	-1	+1	+1	+1	-1	Y_1
2	a	+1	-1	-1	-1	-1	+1	+1	Y_2
3	b	-1	+1	-1	-1	+1	-1	+1	Y_3
4	ab	+1	+1	-1	+1	-1	-1	-1	Y_4
5	c	-1	-1	+1	+1	-1	-1	+1	Y_5
6	ac	+1	-1	+1	-1	+1	-1	-1	Y_6
7	bc	-1	+1	+1	-1	-1	+1	-1	Y_7
8	abc	+1	+1	+1	+1	+1	+1	+1	Y_8

Fuente: (Ramírez, 2008)

ENCONTRANDO LOS CONTRASTES PARA LOS EFECTOS PRINCIPALES E INTERACCIONES

La suma de los cuadrados de los efectos pueden ser fisilmente obtenidas: ya que a cada una le corresponde un contraste y un solo gado de libertad. Por lo tanto, la suma de cuadrados para cualquier efecto de un diseño 2³ con "n" replicas, vendrá dada por el contraste correspondiente al cuadrado entre el total de las observaciones:

$$SS = \frac{(ontraste)^2}{8n}$$

Entonces la suma de cuadrados para los efectos principales e interacciones son las siguientes.

Suma de cuadrados del factor A:

$$SS(A) = \frac{(contracts A)^2}{8n}$$

Suma de cuadrados del factor B:

$$SS(B) = \frac{(contrasts B)^2}{8n}$$

Suma de cuadrados del factor C:

$$SS \bigcirc = \frac{(contrasts \ c)^2}{8n}$$

Suma de cuadrados de la interacción de los factores AB:

$$SS (AB) = \frac{(contrasts AB)^2}{0m}$$

Suma de cuadrados de la interacción de los factores AC:

$$SS(AC) = \frac{(contrasts AC)^2}{8n}$$

Suma de cuadrados de la interacción de los factores BC:

$$SS (BC) = \frac{(concrasts \ BC)^{2}}{8n}$$

Suma de cuadrados de la interacción de los factores ABC:

$$SS (ABC) = \frac{(contrasts ABC)^2}{8n}$$

Suma de cuadrados del total de los factores T:

SS (T) =
$$\sum_{i=1}^{2} \sum_{j=1}^{2} \sum_{k=1}^{2} \sum_{i=1}^{m} Y_{ykl}^{2} - \frac{r^{2}}{8m}$$

La suma de cuadrados del error de los factores E:

$$SS(E) = SS(T) - SS(A) - SS(B) - SS(C) - SS(AB) - SS(AC) - SS(BC) - SS(ABC)$$

REPRESENTACIÓN DE ANÁLISIS DE VARIANZA (ANVA) EN EL DISEÑO $\mathbf{2}^3$

En la tabla D.1.2, se muestra el análisis de varianza (ANVA) para un diseño factorial de 2³, en base a la aplicación de la prueba estadística de Fisher (F).

Tabla D.1.2 ANVA para el diseño factorial 2³

Fuente de variacion (FV)	Fuente de variación Suma de cuadrados Grados de libertad (FV) (GL)	Grados de libertad (GI)	Cuadrados medio	(Fcal)	(Ftab)
TOTAL	SS (T)	$n 2^{3}-1$			
Factor A	SS (A)	(a-1)	$CM (A) = \frac{SS(A)}{(\omega - 1)}$	$\frac{CM(A)}{CM(E)}$	$\frac{v_1}{v_2} = \frac{GL_{SS(A)}}{GL_{SS(E)}}$
Factor B	SS (B)	(b-1)	$CM(B) = \underbrace{SS(B)}_{(h-1)}$	$\frac{CM(B)}{CM(E)}$	$\frac{v_4}{v_2} = \frac{GL_{SS(B)}}{GL_{SS(B)}}$
Factor AB	SS (C)	(c-1)	$CM(AB) = \frac{SS(AB)}{(ab-1)}$	$\frac{CM(AB)}{CM(E)}$	$\frac{v_1}{v_2} = \frac{GL_{SS(AB)}}{GL_{SS(E)}}$
Interacción C	SS (AB)	(ab-1)	$CM(C) = \frac{SS(C)}{(c-1)}$	$\frac{CM(C)}{CM(E)}$	$\frac{v_1}{v_2} = \frac{GL_{SS(C)}}{GL_{SS(E)}}$
Interacción AC	SS (AC)	(ac-1)	$CM (AC) = \frac{SS(AC)}{(\alpha r - 1)}$	$\frac{CM(AC)}{CM(E)}$	$\frac{v_1}{v_2} = \frac{GL_{SS(AC)}}{GL_{SS(E)}}$
Interacción BC	SS (BC)	(bc-1)	$CM (BC) = \frac{gg(gc)}{(bc-1)}$	$\frac{CM(BC)}{CM(E)}$	$\frac{v_1}{v_2} = \frac{GL_{SS(BC)}}{GL_{SV(E)}}$
Interacción ABC	SS (ABC)	(abc-1)	$CM (ABC) = \frac{SS(ABC)}{(abc-1)}$	$\frac{CM(ABC)}{CM(E)}$	$\frac{v_1}{v_2} = \frac{GL_{SS(ABC)}}{GL_{SS(E)}}$
Error experimental	SS (E)	$(r2^k-1)(2-1)$	$CM(E) = \frac{SS(E)}{(g-1)}$		

Fuente: Elaboración propia

ALGORITMO DE YATES PARA UN DISEÑO FACTORIAL 23

Como se pudo observar en la construcción de la talla de ANVA, para encontrar los contrastes sumas de cuadrados de los efectos, los métodos utilizados anteriormente resultan muy tediosos cuando k crece, incluyendo la tabla de signos.

Una técnica eficiente para calcular la estimación de los efectos y las correspondientes sumas de cuadrados de un diseño factorial 2^k fue propuesta por Yates (1937), el cual se procede a elaborar un cuadro de algoritmos como se muestra en la figura D.1.3.

Donde: C= Columna; R= Respuesta; CT= combinación de tratamientos

CT	R(Yi)		C 1		C 2		C 3	Efectos
1	Y ₁	$Y_{1+}Y_2$	Y ₉	$Y_{9+}Y_{10}$	Y ₁₇	Y ₁₇₊ Y ₁₈	Y ₂₅	
a	Y ₂	Y ₃₊ Y ₄	Y ₁₀	Y ₁₁₊ Y ₁₂	Y ₁₈	Y ₁₉₊ Y ₂₀	Y ₂₆	$Y_{26}/n2^k-1$
b	Y ₃	Y ₅₊ Y ₆	Y ₁₁	Y ₁₃₊ Y ₁₄	Y ₁₉	Y ₂₁₊ Y ₂₂	Y ₂₇	$Y_{27}/n2^k-1$
ab	Y ₄	Y ₇₊ Y ₈	Y ₁₂	Y ₁₅₊ Y ₁₆	Y ₂₀	Y ₂₃₊ Y ₂₄	Y ₂₈	$Y_{28}/n2^k-1$
С	Y ₅	Y ₂ -Y ₁	Y ₁₃	Y ₁₀ -Y ₉	Y ₂₁	Y ₁₈ -Y ₁₇	Y ₂₉	Y ₂₉ /n2 ^k -1
ac	Y ₆	Y ₄ -Y ₃	Y ₁₄	Y ₁₂ -Y ₁₁	Y ₂₂	Y ₂₀ -Y ₁₉	Y ₃₀	Y ₃₀ /n2 ^k -1
bc	Y ₇	Y ₆ -Y ₅	Y ₁₅	Y ₁₄ -Y ₁₃	Y ₂₃	Y ₂₂ Y ₂₁	Y ₃₁	Y ₃₁ /n2 ^k -1
abc	Y ₈	Y ₈ -Y ₇	Y ₁₆	Y ₁₆ -Y ₁₅	Y ₂₄	Y ₂₄ -Y ₂₃	Y ₃₂	$Y_{32}/n2^k-1$

Fuente: (Yates, 1937)

1.- La primera columna esta compuesta por las combinaciones de los tratamientos en orden estándar.

- **2.-** Luego se coloca una segunda columna llamada "respuesta" que contiene las observaciones (o total de observaciones) correspondientes a las combinaciones de tratamientos del reglón.
- **3.-** Se calcula la columna (1), en la cual la primera mitad de ella, se obtiene sumando los valores de la columna respuesta por pares adyacente (dos a dos) y la primera mitad cambiando el signo del primer valor de cada par de la columna respuesta y sumando los pares adyacentes.
- **4.-** Se crea una columna (2), cual se obtiene a partir de la columna (1) en la misma forma como la columna (1) se obtuvo de la columna respuesta. Y así sucesivamente, se van creando más columnas hasta el número de factores de estudio.

En general para un diseño factorial 2^k deben construirse k columnas de este tipo. Por lo tanto, la columna k es el contraste del efecto representado por las letras minúsculas al comienzo del reglón.

- **5.-** Para obtener la estimación del efecto se dividen los valores de la columna k por $n2^{k-1}$ y se crea esta columna.
- **6.-** Se obtiene la columna de la suma de cuadrados de los efectos elevando al cuadrado los valores de la columna k, y dividiendo por n2^k.

ANEXO D.2

DISEÑO EXPERIMENTAL

En la tabla D.2.1, se muestra los resultados de análisis de laboratorio para la humedad de las muestras del cereal saborizado de chocolate.

Tabla D.2.1 Resultado de análisis de laboratorio de contenido de humedad del cereal saborizado de chocolate.

nesaltano a	Nesultado de analists de labolatorio de contenido de numedad del cereal saborizado de chocolate.	IICIIII	n ac r	ımır	nan nei cei ca	I Saborizado	ue cirocorate.
Corridas	Combinaciones De	Fa	Factores	S	REPLICA	REPLICA Respuestas	Respuestas
	tratamientos	Π	C	S	I	П	Yi
1	1	-1	-1	-1	4,83	5,42	10,25
2	II	+1	-1	-1	5,01	5,17	10,18
3	C	-	+	-1	5,45	5,31	10,76
4	TIC	+1	+1	-1	4,82	4,92	9,74
છ	S	-1	-1	+1	4,66	4,81	9,47
9	TIS	+1	-1	+1	4,67	4,89	9,56
7	CS	-1	+1	+1	6,4	6,28	12,68
8	TICS	+1	+1	+1	4,62	7,03	11,65
TOTAL							84,29
							7104,8041

Fuente: Elaboración propia

En la tabla D.2.2, se muestra la matriz del algoritmo de yates

Tabla D.2.2

Algoritmo de yates

Combinación de tratamientos Respuesta	Respuesta	Calculo 1	Columna 1	Calculo 2	Columa 2	Calculo 3	Columna 3
	(Yi)						
1	10,25	10,25+10,18	20,43	20,4+20,5	40,93	40,93+43,36	84,29
II	10,18	10,76+9,74	20,5	19,03+24,33	43,36	(-1,09)+(-0,94)	-2,03
С	10,76	9,47+9,56	19,03	(-0,07)+(-1,02)	-1,09	6,67+5,3	5,37
TIC	9,74	12,68+11,65	24,33	0,09+(-1,03)	-0,94	(-0,95)+(-1,12)	-2,07
S	9,47	10,18-10,25	-0,07	20,5-20,43	0,07	43,36-40,93	2,43
TIS	95'6	9,74-10,76	-1,02	24,33-19,03	5,3	(-0,94)-(-1,09)	0,15
CS	12,68	9,56-9,47	0,00	(-1,02)-(-0,07)	-0,95	5,3-0,07	5,23
TICS	11,65	11,65-12,68	-1,03	(-103)-0,09	-1,12	(-1,12)-(-0,95)	-0,17

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo mal anexo D.1; se realizo los siguientes cálculos del diseño experimental de las muestras del cereal saborizado de chocolate.

Suma de cuadrados del factor TI:

SS (TI) =
$$\frac{(contrasto A)^2}{Rm}$$
 = 0,25755625

Suma de cuadrados del factor C:

SS (C) =
$$\frac{(contrasts B)^2}{8n}$$
 = 1,80230625

Suma de cuadrados del factor S:

SS (S) =
$$\frac{(contrasts c)^2}{8n}$$
 = 0,26780625

Suma de cuadrados de la interacción de los factores TIC:

SS (TIC) =
$$\frac{(\text{contrasts} \quad AB)^2}{8n} = 0.36905625$$

Suma de cuadrados de la interacción de los factores TIS:

SS (TIS) =
$$\frac{(contrasts AC)^2}{sn}$$
 = 0,00140625

Suma de cuadrados de la interacción de los factores CS:

SS (CS) =
$$\frac{(contrasts \ BC)^2}{9n}$$
 = 1,70955625

Suma de cuadrados de la interacción de los factores TICS:

SS (TICS) =
$$\frac{(\text{concruses ABC})^2}{8m}$$
 = 0,00180625

Suma de cuadrados del total de los factores t:

SS (T) =
$$\sum_{i=1}^{2} \sum_{j=1}^{2} \sum_{k=1}^{2} \sum_{l=1}^{n} Y_{ykl}^{2} - \frac{r^{2}}{8n} = 7.5578$$

La suma de cuadrados del error de los factores E:

$$SS(E) = SS(T) - SS(A) - SS(B) - SS(C) - SS(AB) - SS(AC) - SS(BC) - SS(ABC)$$

$$SS(E) = 3,14830625$$

Suma De Grados De Libertad

$$GL(TI) = TI - 1 = 1$$

$$GL(C) = C - 1 = 1$$

$$GL(S) = S - 1 = 1$$

$$GL(TIC) = TIC - 1 = 1$$

$$GL(TIS) = TIS - 1 = 1$$

$$GL(CS) = CS - 1 = 1$$

$$GL(TICS) = TICS - 1 = 1$$

$$GL(T) = n2^3 - 1 = 15$$

$$GL (Error) = 8$$

Suma de cuadrados medios

$$CM (TI) = SS (TI)/(ti-1) = 0.25755625$$

$$CM(C) = SS(C)/(c-1) = 1,80230625$$

$$CM(S) = SS(S)/(s-1) = 0,878053279$$

$$CM (TIC) = SS (TIC)/(tic-1) = 0,36905625$$

$$CM (TIS) = SS (TIS)/(tis-1) = 0,004610656$$

$$CM (CS) = SS (CS)/(cs-1) = 1,70955625$$

$$CM (TICS) = SS (TICS) / (tics-1) = 0,00180625$$

$$CM (Error) = SS (TI)/(ti-1) = 0,305$$

Determinando Fisher Calculado

Fcal (TI) =
$$CM_{TI}/CM_{Error} = 0.844446721$$

Fcal (C) =
$$CM_{TI}/CM_{Error} = 5,90920082$$

Fcal (S) =
$$CM_{TI}/CM_{Error} = 0.878053279$$

Fcal (TIC) =
$$CM_{TI}/CM_{Error} = 1,210020492$$

Fcal (TIS) =
$$CM_{TI}/CM_{Error} = 0.004610656$$

Fcal (CS) =
$$CM_{TI}/CM_{Error} = 5,605102459$$

Fcal (TICS) =
$$CM_{TI}/CM_{Error} = 0.005922131$$

En la tabla D.2.3, se muestra el análisis de la varianza el cereal saborizado de chocolate

Tabla D.2.3 Análisis de la varianza del cereal saborizado de chocolate

Fuente de Variación	Suma de cuadrados	Grados de libertad	Cuadrados medio		
(FV)	(SC)	(GL)	(CM)	(Fcal)	(Ftab)
TOTAL	7,5578	15			
Factor T	0,2575	1	0,2575	0,8444	5,32
Factor C	1,8023	1	1,8023	5,9092	5,32
Interacción TIC	0,2678	1	0,2678	0,8780	5,32
Factor S	0,3690	1	0,36905	1,2100	5,32
Interacción TIS	0,0014	1	0,00140	0,0046	5,32
Interacción CS	1,7095	1	1,7095	5,6051	5,32
Interacción TICS	0,0018	1	0,0018	0,0059	5,32
Error experimental	2,4400	8	0,305		

Fuente: Elaboración propia

ANEXO E TABLAS DE ANÁLISIS DE VARIANZA

ANEXO F FOTOGRAFÍAS

ANHEXO F.1.

Fotografía 1 Secador manual



Fotografía 3 Quemador de llama



Fotografía 5 Selladora eléctrica



Fotografía 2 Balanza analítica digital 1



Fotografía 4 Balanza analítica digital 2



Fotografía 6 Selladora eléctrica



Fotografía 7 Panel del extrusor



Fotografía 9 Termómetro digital infrarrojo



Fotografía 11 Tolva receptora



Fotografía 8 Ajuste de cuchillas giratorias



Fotografía 10 Espátulas



Fotografía 12 Tamiz plástico



Fotografía 13 Mezclado



Fotografía 14 Acondicionado del extrusor



Fotografía 15 Extruido



Fotografía 16 Cacao en polvo



Fotografía 17 Cacao en polvo



Fotografía 18 Cacao en polvo



Fotografía 19 Cereal saborizado de chocolate

