

RESUMEN

La presente investigación se basa en elaborar una bebida alcohólica tipo vino combinando dos frutas en tres diferentes concentraciones de mosto

La pitahaya al tener diversas propiedades medicinales que se la puede aprovechar de diversas formas como puede ser sola o en combinación para obtener productos de diferentes características físico-químicas que sean inocuos para el consumo, esta fruta al tener un moderado contenido de °Brix nos facilita la elaboración del vino de frutas y en combinación con la carambola dulce se eleva el contenido de vitamina C lo cual es una ventaja porque nos ayudará a reducir el proceso de oxidación del vino.

Se combinó ambas frutas en tres diferentes concentraciones de mosto, con la finalidad de tener un vino de frutas que cumpla con parámetros fisicoquímicos y organolépticos adecuados para el consumo.

La investigación se realizó en la Universidad Autónoma Juan Misael, las pruebas experimentales se realizó en el laboratorio de operaciones Unitarias, que cuenta con algunos equipos necesarios para la elaboración y el análisis de estos productos.

Las variables respuestas que se analizaron fueron °Brix, acidez, pH, grado licoroso que sirvieron para determinar el mejor tratamiento al que se formuló con el 75% de Jugo pitahaya y el 25% con Jugo carambola con levadura del género *Saccharomyces cerevisiae*. Este tratamiento cumple con la mayor parte de requisitos que exige las Normas INEN 374 para vino de frutas lo que nos asegura que es apto para el consumo humano y se lo puede emplear en las diferentes áreas de gastronomía.